

Machines à chantilly



MACHINES À CHANTILLY

PRODUIT PREMIUM

ECOWIP / MINIWIP / JETWIP

Caractéristiques principales :

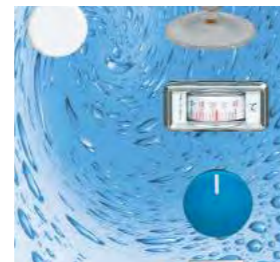
- Elles disposent d'un réservoir réfrigéré de 2 l et 6 l. (Jetwip/6).
- Possibilité de régler le mélange air/crème pour s'adapter aux diverses exigences de production.
- Ecowip : Pompe à système rotatif en matière plastique haute résistance à l'usure.
- Miniwip : Pompe de pressurisation par engrenages totalement fabriquée en acier inoxydable pour favoriser l'ajout d'air et ainsi obtenir une grande augmentation du volume de la crème.
- Jetwip : Par ses prestations et sa capacité de production, elle s'avère parfaite pour une utilisation dans les ateliers de boulangerie. Avec l'application de la poche à douille et de la pédale, elle laisse les 2 mains libres pour une décoration parfaite de la pâtisserie.



Robinet réfrigéré jusqu'à l'extrémité avec protecteur de matériel anti-condensation.



Tuyau texturant en acier inox monobloc.



MINIWIP /ECOWIP Bouton de distribution continue ou par portions. Inclut un thermomètre.



JETWIP. Panneau de commande numérique.



JETWIP/G

MINIWIP/G

ECOWIP/G

Caractéristiques techniques

Modèles		ECOWIP/G	MINIWIP/G	JETWIP/G
Production (hausse vol.200 %)	l/h	105	150	240
Capacité réservoir	kg	2	2	6
Alimentation électrique	V/n°/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Puissance électrique	W	530	700	700
Compresseur	kW	120	120	1/3
Réfrigérant	Type	R134a	R134a	R134a
Condensation	Type	AF	AF	AF
Largeur	mm	220	220	310
Profondeur	mm	535	535	630
Hauteur	mm	460	460	510
Poids net/brut	kg	23/25	28/32	53/57

Modèles	ECOWIP/G	MINIWIP/G	JETWIP/G
Référence	2ICA0050	2ICA0100	2ICA0130
PPC	3.857 €	4.832 €	8.298 €

Consulter le stock disponible

Nous nous réservons le droit de modifier les modèles et les données techniques.