

GRÄDDBLÅSARE CREAMY 5



Varför välja en Valmar Creamy TTI Gräddblåsare?

- Producerar grädde av högsta kvalitet
- Idealisk för bageri, glassbar, konfektyr och kafé
- Enkel att använda
- Lätt att rengöra (automatisk)

MODELL CREAMY 5

Creamy gräddblåsare producerar grädde av högsta kvalitet är idealisk för bageri, glassbar, konfektyr och kafé och finns i 3 storlekar:

- CREAMY 1 (1,5 liter) Produktionskapacitet: 1 kg/ 55 sek
- CREAMY 2 (2,0 liter) Produktionskapacitet: 1 kg/ 50 sek
- CREAMY 5 (5,0 liter) Produktionskapacitet: 1 kg/ 50 sek

- Manuell portionering Creamy 1
- Manuell portionering/automatisk på Creamy 2 & 5
- Potentiometern används för justera mängd grädde
- Automatisk rengöring
- Kyla upp till garnering munstycket
- Tillval finns såsom pistol/fotpedal

TEKNISK DATA

ARTIKELNUMMER	CREAMY5VA
MODELL	CREAMY 5
BESKRIVNING	Gräddblåsare
MIX/CYKEL, kg min/max	5 liter
KAPACITET kg / h	1 kg/ 50 sek
SPÄNNING	230 V /1/50Hz
SÄKRING	Uppgift saknas
EFFEKT	0,7 kW
KYLNING	Luft
ANSLUTNING TILL VATTEN	NEJ
ANSLUTNING TILL AVLOPP	NEJ
MÅTT (bxdxh)	320 x 405 x 490 mm
VIKT	36 kg
GARANTI	1 år, mer info på vår hemsida under leveransvillkor
PRIS	Kontakta våra auktoriserade återförsäljare

Angiven produktionskapacitet är endast vägledande och kan variera beroende på förhållanden vid drift samt recept.