

GRÄDDBLÅSARE CREAMY 2



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 2

Creamy gräddblåsare producerar grädde av högsta kvalitet är idealisk för bageri, glassbar, konfektyr och kafé,

- Manuell/automatisk portionering
- Potentiometern används för justera mängd grädde
- Automatisk rengöring
- Kyla upp till garnering munstycket
- Tillval finns såsom pistol/fotpedal

TEKNISK DATA

ARTIKELNUMMER	CREAMY2VA
MODELL	CREAMY 2
BESKRIVNING	Gräddblåsare
MIX/CYKEL, kg min/max	2 liter
KAPACITET kg / h	1 kg/ 50 sek
SPÄNNING	230 V /1/50Hz
SÄKRING	Uppgift saknas
EFFEKT	0,5 kW
KYLNING	Luft
ANSLUTNING TILL VATTEN	NEJ
ANSLUTNING TILL AVLOPP	NEJ
MÅTT (bxhxh)	245 x 440 x 440 mm
VIKT	28 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.