

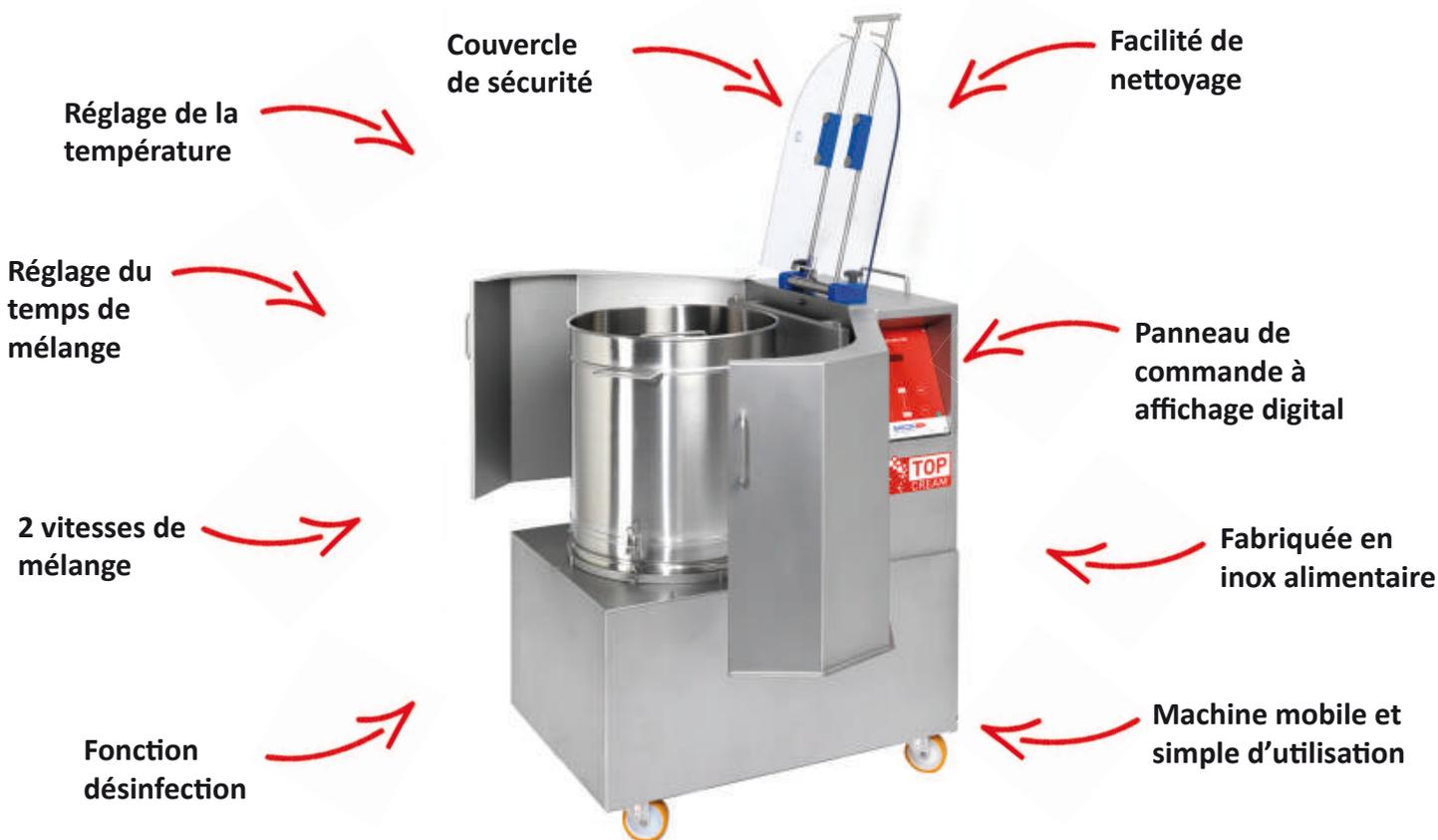
Aérobateurs Top Cream®

L'aérobateur **Top Cream** se distingue par son taux de foisonnement de crème fouettée (3.5 litres de crème fouettée pour 1 litre de crème), jusqu'à 35% de plus que les autres machines traditionnelles.

Il existe en deux versions : 5-30 (de 5 à 30L de crème liquide) et 2-10 (de 2 à 10L de crème liquide).

Idéal pour fouetter la crème et pour mélanger toutes sortes de mousses, de bavarois et de mélange de crème fouettée, le **Top Cream** utilise de l'air refroidi (0°C à 2°C) pour obtenir un foisonnement optimal. La conception de la machine permet de conserver en permanence la crème fouettée à moins de 7°C.

La machine peut donc être utilisée sans aucun problème dans des endroits où la température est plus élevée comme dans les ateliers. Il est équipé d'un programme de désinfection à l'ozone à faire après nettoyage de la machine.



Les + :

- Economie de crème
- Maintien au froid



Photos non contractuelles

Plusieurs applications :



Mousse



Crème fouettée



Entremets

Caractéristiques :

TOP CREAM 5-30

- Contenance (min/max) : 5 à 30L
- Contenance de la cuve : 92L
- Hauteur cuve : 550mm
- Diamètre cuve : 510mm (sans poignées)
- Tension 220/240 V-50 Hz
- Puissance 1 500W
- Dimensions (L×l×h) : 900 x 640 x 1 250mm
- Poids : 162 kg (cuve 15kg)

TOP CREAM 2-10

- Contenance (min/max) : 2 à 10L
- Contenance de la cuve : 42L
- Hauteur cuve : 500mm
- Diamètre cuve : 370mm (sans poignées)
- Tension 220/240 V-50Hz
- Puissance 1 500W
- Dimensions (L×l×h) : 780 x 500 x 1 110mm
- Poids : 150 kg (cuve 10kg)

Zoom :

Couvercle de sécurité



Portes sur charnières



Panneau de commande



Agitateur



Vidéo d'utilisation :



SCAN ME

Photos non contractuelles