Furnotel®

CATÉGORIE **FROID**

PRIMA

MACHINE À CHANTILLY PRIMA

COMMANDES MÉCANIQUES



SIMPLICITÉ D'UTILISATION

IDÉALE POUR LES COUPES GLACÉES

CONSTRUCTION INOX *AVEC CÔTÉS TÔLE BLANCHE*

LA MACHINE À CHANTILLY *PRIMA*, C'EST :

- Couvercle plastique **transparent**
- Réfrigération **par compresseur**
- Cuve Inox **réfrigérée**
- Bac plastique amovible **pour un nettoyage facile et rapide**
- Régulateur d'air garantissant **une consistance idéale de la crème Chantilly**
- Affichage **digital** de la température
- Système de réfrigération **continu de la cuve jusqu'au bec de distribution** : *sécurité maximale en terme d'hygiène, pas de coulure de crème au niveau du bec*
- Gaz réfrigérant **R134a**
- Alimentation : **230/1/T**

Production / H	Capacité bac	Puissance	Dimensions (L x P x H)	Poids
100 L	2 L	300 W	250 x 410 x 400 mm	26 Kg

Besoin de plus d'informations ?
Contacter notre service commercial pour tout détails complémentaires au *01 75 30 20 21*

FURNOTEL– 25 - 27 quai de l'Industrie 91200 ATHIS MONS - Tél : 01 75 30 20 20 - Fax : 01 75 30 20 22
SERVICE COMMERCIAL : 01 75 30 20 21 - SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES : 01 75 30 20 23 - SERVICE TECHNIQUE : 01 75 30 20 25