

Montadora de Nata CREAM KING

Introducción

La montadora de nata por inyección de aire refrigerado Cream King, consigue unos excelentes resultados, montando la nata con una gran consistencia incluso en los meses más calurosos del año o realizando trabajos de mezcla para semi-fríos.

Funcionalidad / ventajas

- El sistema de perol extraíble facilita la limpieza y da la posibilidad de trabajar después del montaje y mientras la máquina puede montar el segundo perol.
- Trabaja en cualquier sitio a cualquier hora.
- Capacidad de trabajar continuamente durante un largo periodo de tiempo.
- Por unos pequeños tubos con agujeros en el fondo del perol de la montadora se inyecta el aire frío a la nata, lo cual permite conseguir una consistencia óptima.
- Después del montaje el perol se puede que dar en la máquina y la montadora haría la función de armario frigorífico.
- Dispone de planta de ozono para la desinfección.

Características Técnicas

Disponible en 2 modelo y capacidades :

- CK 1/6 para 6 litros de nata pura. Dimensiones: 780 x 420 x 1060. Peso: 61 kg.
- CK4/20 para 20 litros de nata pura. Dimensiones: 800x 560 x 1320. Peso: 85 kg.
- Ambos modelos con 2 marchas y 4 posiciones de aire.
- Conexión 380V/50Hz. Potencia: 500 W. Agente frío: R 134 a.
- Para los trabajos de mezcla se aconseja el modelo SE3 computerizado.

