



Catálogo de las
MONTADORAS
DE NATA
distribuidas en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre las [Montadoras de Nata](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los Precios de Venta Recomendados por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltanos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online Hostelería10.com mejoramos con grandes descuentos los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección [Montadoras de Nata](#) que forman parte de este catálogo son:

Difriho

Masquefrio

Eurofred

Savemah

ITV

Sólo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en Hostelería10.com.

Si tienes alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentras el que buscas, escríbenos a contacto@hosteleria10.com o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.

MONTADORAS DE NATA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		PRIMA 2	PRIMA 5
Ancho	mm	250	280
Fondo	mm	410	440
Alto	mm	400	400
Capacidad cuba	Lts	2	5
Producción	Lts/h.	100	100
Alimentación	Ph/Volts	2 x 230	2 x 230
Potencia	W	300	400





TELME



Mod. PRIMA 2

Mod. PRIMA 5

PRIMA 2 Y PRIMA 5 :

- Montadoras de nata profesionales, compactas, prácticas y de muy fácil uso. Ideales para chocolaterías, pastelerías, cafeterías, yogurterías, heladerías, catering, bares, restaurantes.
- Fabricada totalmente en acero inoxidable.
- Incluye indicador de temperatura digital.
- Cubeta extraíble para facilitar la limpieza y garantizar una higiene total.
- Equipadas con una bomba en acero inoxidable rotativa de paletas.
- La cubeta extraíble está refrigerada indirectamente manteniendo la nata líquida en perfectas condiciones y a una temperatura de 4°C.
- Transforma la nata líquida y aire en nata montada al pasar por el texturizador.
- Tanto la nata líquida como la montada están refrigeradas en todo momento del proceso hasta llegar a la boquilla dispensadora.



Cuba interior en acero inoxidable.



Cubeta extraíble.



Recoge gotas extraíble.

ECOWIP / MINIWIP / JETWIP

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Disponen de un depósito refrigerado de 2 l. y 6 l. (Jetwip/6).
- Posibilidad de regular la mezcla de aire/nata para adaptarse a las distintas exigencias productivas.
- Ecowip: Bomba de sistema rotativo en material plástico de elevada resistencia al desgaste.
- Miniwip: Bomba de presurización por engranajes construida totalmente en acero inoxidable para favorecer la incorporación de aire para obtener una nata con gran aumento de volumen.
- Jetwip: Por sus prestaciones y capacidad productiva resulta especialmente idónea para su aplicación en obradores de pastelería. Con la aplicación de la manga pastelera y el pedal deja las 2 manos libres para una perfecta decoración en pastelería.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Ecowip / G	Miniwip / G	Jetwip / G
Código		2ICA0050	2ICA0100	2ICA0130
Capacidad neta	L	2	2	6
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	500	530	500
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	220 / 535 / 460	220 / 535 / 460	310 / 630 / 510
Peso bruto / neto	kg	25 / 23	32 / 28	57 / 53
PVP		3.310 €	4.120 €	6.650 €

Aplicaciones



Ecowip / G



Miniwip / G



Jetwip / G



Grifo refrigerado hasta el extremo con protector de material anticondensación.



Tubo texturizador en acero inox, de una sola pieza.



Miniwip / Ecowip pulsador dispensador con distribución continua o por porciones. Incluye termómetro.



Jetwip. Cuadro de control digital.

FROSTY

F2

MONTADORAS DE NATA PARA LA RESTAURACIÓN

Pequeñas, sencillas de manejar, de línea elegante, revolucionarias por las soluciones técnicas adoptadas, son algunas de las características de las nuevas montadoras de nata FROSTY.

Cumplen con la normativa en vigor, facilitando la limpieza y manteniendo la higiene en todo momento.

Producen nata montada de alta calidad, con un considerable aumento de volumen, estructura firme y estable para dar un toque de distinción sobre toda clase de alimentos.

Para montar las natas más habituales del mercado, con un contenido en grasa del 30%. Para natas con otros contenidos en grasa, consultar.

MONTADORA NATA FROSTY F2

Refrigerada mediante un circuito frigorífico con un compresor de 1/8 CV. Mantiene la temperatura de la nata líquida a 4°C de manera continua.

Depósito extraíble de 2 litros para nata líquida.

La tapa transparente superior permite visualizar en todo momento el nivel de nata líquida que queda en el depósito.

Producción de 100 litros / hora de montada.

Laberinto de una sola pieza.

Motor eléctrico de la bomba.

MÁQUINA DE CHANTILLY PARA A RESTAURAÇÃO

Pequeno, simples de manusear, de linha elegante, revolucionário devido às soluções técnicas adotadas, estas são algumas das características do novo montador de natas FROSTY.

Cumprе as normas em vigor, facilita a limpeza e ajuda a manter a higiene.

Produz natas batidas de alta qualidade, com um aumento de volume considerável e uma estrutura firme e estável que dá um toque de distinção a todos os alimentos.

Para as natas batidas mais habituais do mercado, com um teor de gordura de 30%. Para natas com outros teores de gordura, consultar.

MAQUINA DE CHANTILLY FROSTY F2

Refrigerado mediante circuito frigorífico com um compressor de 1/8 CV. Mantém a temperatura das natas líquidas a 4°C continuamente.

Depósito extraível de 2 litros para natas líquidas.

A tampa transparente superior permite visualizar a qualquer momento o nível das natas líquidas que há no depósito.

Produção de 100 litros / hora de natas batidas.

Estrutura duma só peça.

Motor elétrico da bomba





F-2

DIMENSIONES 250 x 410 x 400
(LxPxA)

REF:	9051
PRODUCCIÓN 1H PRODUÇÃO 1H	100 L
CAPACIDAD DEPÓSITO CAPACIDADE DEPÓSITO	2 L
BOMBA BOMBA	270 W
COMPRESOR COMPRESSOR	1/8 CV
PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P	4.162 €



MONTADORA / DISPENSADORA DE NATA 35 kg/h - NATCOLD

HELADERÍA - MONTADORAS DISPENSADORAS DE NATA



Depósito refrigerado



NATCOLD

Maquina automática para nata montada: mantiene refrigerada la nata líquida, y la monta y dispensa bajo demanda. Dispone de un **depósito refrigerado de 2 litros** y tiene una capacidad de **producción de 35 kg/h** (105 litros).

- Depósito refrigerado de acero inoxidable.
- Regulador del volumen de la nata: hasta 200%.
- Válvula de no-retorno de producto.
- Admite bases de crema natural, vegetal, fresca o UHT.
- Fácil limpieza.

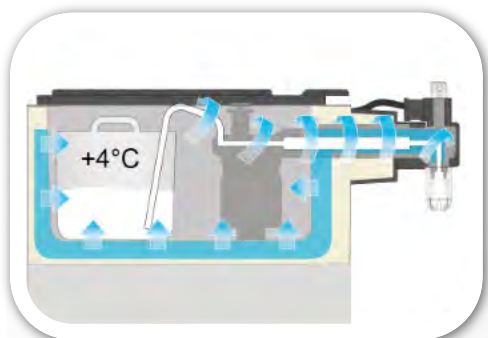


	NATCOLD
	230x530x530 mm
	1 x 2L
	35 kg/h (105L)
	220V-1N-50Hz
	400 W
	25 kg

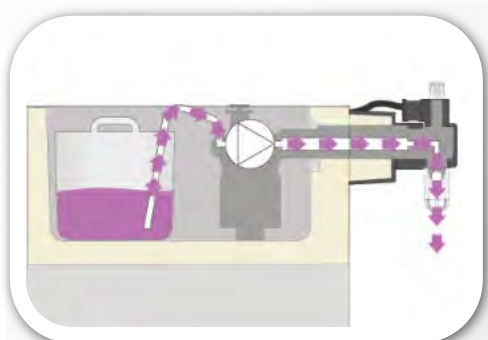


MONTADORA / DISPENSADORA DE NATA 50 kg/h - KING

HELADERÍA - MONTADORAS DISPENSADORAS DE NATA



Boquilla y sistema de frío en el caño



Circuito de limpieza integrado



Bomba y depósito extraíble con sistema anti-hielo



KING

Maquina automática para nata montada: mantiene refrigerada la nata líquida, y la monta y dispensa bajo demanda. Dispone de un **depósito refrigerado de 2 litros** y tiene una capacidad de **producción de 50 kg/h**.

- Depósito extraíble de acero inoxidable refrigerado a +4°C, temperatura ajustable y sistema anti-hielo.
- Dispensador refrigerado con ajuste de dosificación.
- Bomba rotativa vertical autocebante.
- Ajuste del overrun para crema batida, mousse y crema semi-batida para preparaciones de pastelería.
- Sistema de limpieza rápida mediante desinfectante ABC* y agua a través del circuito integrado.
- Partes en contacto con la crema totalmente desmontables para limpieza en profundidad.
- Altos niveles de rendimiento con crema fresca, UHT y con productos a base de vegetales.



	KING
	240x560x450 mm
	1 x 2L
	50 kg/h
	220V-1N-50Hz
	500 W
	37 kg

* ABC: Limpiador bactericida



MONTADORA DE NATA PROFESIONAL



DETALLE

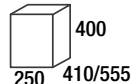


PRIMA 2

MONTADORA DE NATA PROFESIONAL

MODELO	CAPACIDAD (litros/cuba)	PRODUCCIÓN (l/h)	POTENCIA (W)	PVP €
PRIMA 2	2	100	300	2.870

PORTES PAGADOS

PRIMA 2

 250 400 410/555

Características

- Incorpora bomba rotativa de aspas.
- Trabaja con nata light o grasas y permite obtener todo tipo de nata montada deseada.
- La bomba aspira la nata del depósito y en el laberinto se mezcla con el aire creándose la nata montada.
- **Para su correcto funcionamiento y para obtener una nata montada óptima, es imprescindible mantener la máquina perfectamente limpia y desinfectada.**
- Tanto la nata líquida como la montada, se mantienen refrigeradas durante todo el proceso en el interior de la montadora.
- Se debe utilizar nata fresca con un 30% a 40% de materia grasa con azúcar líquido o sirope.
- La cuba refrigerada indirectamente, mantiene la nata en perfectas condiciones y no separa las partes grasas de las acuosas.
- Cuba extraíble que facilita el lavado y garantiza una higiene perfecta.
- Tapa transparente, que permite controlar con facilidad la cantidad de nata líquida contenida en la cubeta de reserva.
- Voltaje: 220V/50Hz.
- Refrigerante R134a.
- Condensación por aire.



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en contacto@hosteleria10.com.

Estaremos encantados de incorporarlas.