

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





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.