

E. GABARRÓ

MONTADORA DE NATA MACHINE À CRÈME CHANTILLY "MN" CREAM WHIPPING MACHINE



Ideal para obtener la mejor nata montada, quedando esta inalterable por mucho tiempo, con una mínima deshidratación y máxima absorción de aire.

Gran rendimiento: en tres minutos monta a la perfección 4 l. de nata líquida obteniéndose 12 l. de nata montada, ligera, esponjosa y de gran calidad, conservando todas sus excelentes propiedades. Las partículas de grasa de la nata líquida se mantienen íntegras, sin variar su estructura celular.

El movimiento de la pala agitadora reparte uniformemente millones de microscópicas burbujas de aire, inyectadas por la acción del compresor, a través de las ranuras de los discos situados en el fondo del recipiente.

Todas las partes en contacto con la nata son de acero inoxidable (AISI 304). Fácil y rápida limpieza, puesto que es desmontable sin necesidad de herramientas.



Provides better quality whipped cream, treating it in the best way possible and ensuring its unalterability for a long period, with minimal loss of water and maximum absorption of air.

Maximum efficiency: in 3 minutes it is able to whip 4 l. of liquid cream, producing 12 l. of light whipped cream, bubbly and with excellent quality, losing none of its good essential properties. Keeps the particles of fat cream intact and does not break up their cellular structure.

The movement of the stirrer makes a uniform distribution of the millions of microscopic bubbles of air, injected by the compressor, through the grooves on the disks placed on the bottom of the recipient.

All parts in contact with the cream are made in Stainless Steel (AISI 304). Quick and easy to clean as it can be disassembled without any tools.

Le mouvement de la palette mélangeuse répart uniformément millions de bulles microscopiques d'air, qui sont introduites pour l'action du compresseur, à travers de les rainures des disques qui sont au fond du récipient. Toutes les parties en contact avec la crème sont en acier inoxydable (AISI 304). Le nettoyage est facile et rapide, car elle est démontable sans besoin d'aucun outil.



Vous pouvez offrir la meilleure crème montée, le rendant longtemps inaltérable avec une déshydratation minimale et l'absorption maximale d'air.

Grand rendement: en 3 minutes elle monte 4 l. de crème liquide à la perfection permettant d'obtenir 12 l. de crème montée légère, mousseuse et de grand qualité, conservant toutes ses excellentes propriétés. Elle garde intactes les particules de graisse de la crème sans en attaquer la structure cellulaire.

Le mouvement de la palette mélangeuse répart uniformément millions de bulles microscopiques d'air, qui sont introduites pour l'action du compresseur, à travers de les rainures des disques qui sont au fond du récipient. Toutes les parties en contact avec la crème sont en acier inoxydable (AISI 304). Le nettoyage est facile et rapide, car elle est démontable sans besoin d'aucun outil.



Características Técnicas | Technical Characteristic | Détails Techniques

Peso bruto | Gross weight | Poids brut

35 Kg

Peso neto | Net weight | Poids net

25 Kg

Capacidad Max. | Max. capacity | Capacité Max.

4 l

Potencia | Power | Puissance

1,32 Kw - 1/8 CV

Tensión trifásica | Three-phase voltage | Tension triphasée

220 / 380 V III

Medidas | Dimensions | Measures

570 x 370 x 485 mm

(A x F x H)



| Av. Paral·lel 105-107 | 08004 Barcelona | (SPAIN)
| Tels. + 34 93 441 52 19 | + 34 93 442 52 86 | Fax. + 34 93 441 28 00
| www.egabarro.com | info@egabarro.com

E. GABARRÓ