

PRIMA

2/5



Caratteristiche

I montapanna della Serie Professionale convenienti e funzionali.

Producono una panna montata con aumento di volume importante e struttura ferma e stabile.

Conservano a 4°C la panna liquida, la trasformano in panna montata per il passaggio nel labirinto e la erogano a comando manuale.

Features

Functional cream whippers of the Professional Series and available at a competitive price.

These machines make whipped cream with a significant overrun and an unchanging, stable texture.

They keep the liquid cream at 4°C, transforming it into whipped cream by passing through the labyrinth and allowing manual dispensing.

Vaschette estraibili che facilitano il lavaggio e la migliore igiene

Removable containers for easy washing and best hygiene.



Comandi di controllo di uso semplice e rapido.

Easy and quick to use controls

Coperchio trasparente

Transparent lid

MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY	DIMENSIONI DIMENSIONS	CONDENSA COOLING	ALIMENTAZIONE** POWER SUPPLY**	POTENZA ASSORBITA* POWER CONSUMPTION*	PRODUZIONE PRODUCTION
PRIMA 2	2 L	25x41x40 cm	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	4 A 5 A	0,3 kW 100 L/h
PRIMA 5	5 L	28x44x40 cm	A	230V/50Hz/1 Ph 220V/60Hz/1 Ph	4 A 5 A	0,4 kW 100 L/h

* Potenza assorbita durante un ciclo di funzionamento standard /
Power consumption during a standard operating cycle

**Altre tensioni disponibili su richiesta/Other voltages available on request