



Top & Minitop

Montadora de nata



Top & Minitop

Nata al instante

Para la producción instantánea de nata.
El control electrónico asegura calidad,
rendimiento homogéneo y seguridad
higiénica. La gran capacidad productiva la
hace ideal para la pastelería y la heladería.



HEADQUARTERS Bravo S.p.A.

Montecchio Maggiore - Vicenza, Italy

Tel.: +39 0444 707700 Email: info@bravo.it

www.bravo.it



Descripción

Top & Minitop son montadoras de nata de última generación con cuerpo completamente en acero inox para garantizar la máxima seguridad higiénica. Recipiente interno enfriador para mantener la nata a temperatura montaje. Bomba de paletas que garantiza el montaje tanto de los derivados vegetales como animales. Posibilidad de enganchar directamente a la bomba la confección de nata para mantenerla enfriada, a baño María, y para no ensuciar la cubeta.



Características técnicas

- Valvula de cierre a fin de erogación
- Control electrónico de la temperatura
- Recipiente extraíble en refrigeración directa
- Pedal par suministro continuo (mod. TOP)
- Simple lavado del tubo interior mediante recirculación

Ventajas

- Nata siempre en su justa temperatura
- Absoluta higiene
- Nata siempre con la consistencia ideal
- Fácil impostar el volumen deseado de vuestra nata, de 1 a 8, en funcion de su utilización
- Menos aire para vuestras Mousse, Bavaresi, etc..
- Más aire para vuestras decoraciones y rellenos
- Posibilidad de trabajo directo con manga



Boquilla en acero inox



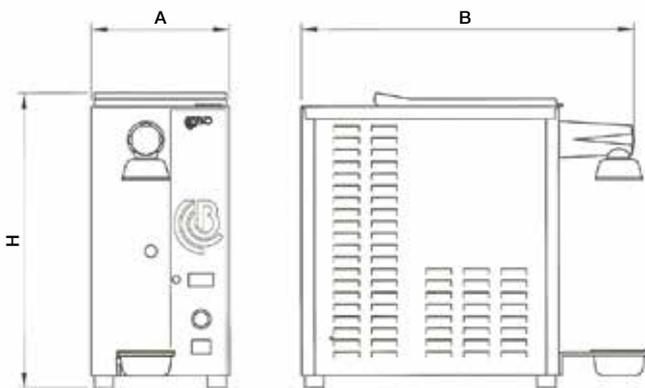
Posibilidad de enganchar la bomba directamente a la producción de nata



Componentes del sistema de erogación completamente desmontables para una perfecta limpieza del recipiente



Cuba con refrigeración directa



DATOS TECNICOS		TOP	MINITOP
Maxima capacidad	Lt	8	4
Produccion	Lt/h	100	80
Tensión*	Volt Hz/Ph	230/50/1	230/50/1
Potencia	kW	0,5	0,5
Anchura (A)	cm	29	22
Profundidad (B)	cm	64	53
Altura (H)	cm	47	47
Peso	kg	41	33

*1 Disponible en 60 Hz
Opcional: Mando a pedal (mod. TOP)