



Top & Minitop

鲜奶油打发机



Top & Minitop

奶油即可准备好!

用于即时生产奶油。电子控制确保品质、均匀产量和卫生安全。大量的生产能力使其成为糕点店和冰淇淋店的理想选择。



Bravo S.p.A. 股份公司总部
Montecchio Maggiore - Vicenza, 意大利
电话: +39 0444 707700 电子邮件: info@bravo.it
www.bravo.it





描述

Top 和 Minitop 是最新一代的奶油搅拌器，带有全不锈钢的机身，可确保最大程度的卫生和安全性。缸内部冷却后用于将奶油保持在发起的温度。叶片泵可确保植物油和动物奶油的打发。可以直接连接到奶油包装的泵用于保持它的冷却，浸在水中因此不会弄脏缸。



技术特征

- 阀门在输送结束时关闭。
- 电子温度控制。
- 可直接冷冻的可提取缸。
- 用于持续输送的脚踏控制（机型TOP）。
- 通过再循环内部管道的清洗变得简单。

优点和优势

- 奶油始终保持适当的温度。
- 绝对卫生。
- 奶油始终具有理想的均衡性。
- 根据其用途，轻松设置所需的从1到8的膏体量。
- 慕斯、巴伐利亚奶油等含较少的空气...
- 装饰和馅料内可进入更多的空气。
- 可用挤奶油袋直接加工。



不锈钢喷口



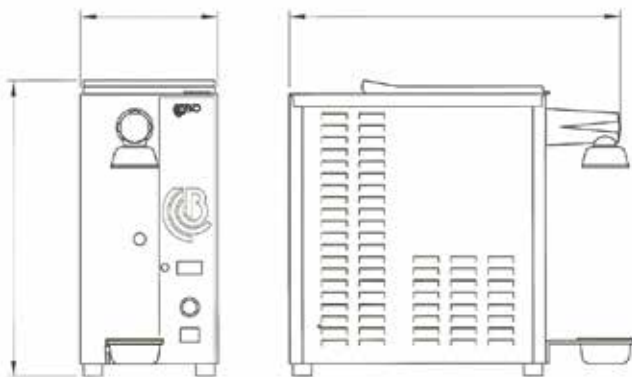
可以将泵直接连在奶油包装上



输送系统的组成部分



直接冷冻缸，可完全拆卸，完全清洁



技术数据		TOP	MINITOP
最大容积	Lt	8	4
生产	Lt/h	100	80
电压 *1	Volt Hz/Ph	230/50/1	230/50/1
功率	kW	0,5	0,5
宽度 (A)	cm	29	22
深度 (B)	cm	64	53
高度 (H)	cm	47	47
重量	kg	41	33

*1 有60 Hz的配置。
可选：脚踏控制（机型TOP）