



KREAM 2.5 E

Equipamento profissional de mesa projetado para a produção de chantilly, natas batidas e mousses.

Fabricantes



Vantagens

Aliando alta performance técnica a uma identidade visual moderna e profissional, o equipamento é essencial em pastelarias, gelatarias, padarias e restaurantes para a produção instantânea de cremes leves e aerados.



Especificações Técnicas

Desempenho:

Produção: até 50 kg por hora.
Tempo de produção: Instantânea.
Capacidade do Tanque: 2,5 litros

Características:

Com tanques de armazenamento refrigerado a 4°C, os equipamentos da série "KREAM" são projetados para produção contínua de chantilly, mousses e produtos de pastelaria.

Armazenamento Noturno:

Permite que o produto permaneça no equipamento durante a noite ou em períodos de pausa, garantindo a higiene e a preservação das características da mistura para o dia seguinte.

Sistema de Refrigeração

Ar

Painel Eletrônico

Permite monitorar e ajustar a densidade da produção para garantir que o produto seja servido sempre com a mesma textura.

Peso

Líquido: 25 kg

Especificações Elétricas

220V/60Hz/1
Potência: 0,5 kW

Dimensões

Largura: 230 mm
Profundidade: 560 mm
Altura: 430 mm

