



Machine à Glaces Polyvalente :

Granités, Glaces à l'Italienne, Sorbets, Yaourts, Crèmes Froides

Modèle B-CREAM

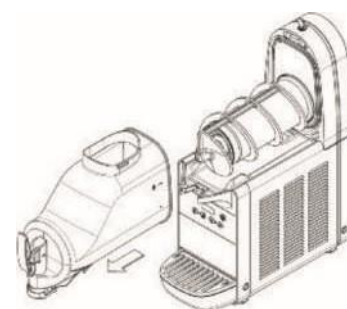
Caractéristiques Techniques

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Pour la fabrication et la distribution de desserts glacés - Idéal en vente à emporter, en dessert, en accompagnement de tarte ou de gâteau, mais aussi pour les cafés gourmands ! - Carrosserie tôle blanche - Fabrication de la glace en moins d'une heure à partir de mix + lait (ou eau : sorbet) - Conservation à température max +1°C suivant législation - cuve polycarbonate légèrement inclinée pour faciliter la distribution et le nettoyage - Évaporateur horizontal permettant une conservation du produit à température idéale (-10°C environ) | <ul style="list-style-type: none"> - Affichage de la température en façade - Panneau de commande (pré-réglé) permettant les réglages de la température, la densité du produit et le volume d'air dans le produit - Panneau arrière personnalisable - Système de décongélation de la cuve - Système d'arrêt en cas d'ouverture du couvercle |
|---|---|



Données techniques et dimensions

	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Watts (W)	Poids net (kg)
B CREAM 1 BAC	200	480	620	6	460	27
B CREAM 2 BACS	400	480	620	2x6	1100	48
B CREAM 3 BACS	600	480	620	3x6	1300	61



Prévoir un espace de 15 cm au moins tout autour du distributeur pour ne pas obstruer le flux d'air de refroidissement.

Cuve en polycarbonate antichoc, facilement démontable.

