

**MACHINE À CHANTILLY 5L / 100L/U****€ 3.150,00 € 2.630,00**

marque : maxima

UGS : 09505005**Catégories : [Machine à chantilly](#)****DESCRIPTION DU PRODUIT**

Description

En utilisant une machine à crème fouettée professionnelle, vous n'aurez plus jamais à vous soucier de la crème fouettée ou de l'utilisation d'aérosols. Elle constitue un moyen idéal de garnir les desserts de crème fouettée fraîche. Outre la crème fraîche, vous pouvez également l'utiliser pour préparer de la crème UHT, végétale, sucrée et aromatisée. La mousse de lait, les desserts glacés et la mousse peuvent également être réalisés parfaitement avec cette machine à chantilly. La texture de la crème fouettée reste stable.

Idéal pour les crèmes légères et lourdes

Cette machine à crème fouettée robuste a une capacité de production de 100 litres par heure. La pompe rotative est idéale pour traiter les crèmes légères et lourdes. Non seulement vous pouvez l'utiliser pour faire de la crème fouettée, mais la crème liquide et la crème fouettée peuvent également être conservées au frais dans cette machine. La crème liquide reste constamment réfrigérée à une température de 4°C. Vous pouvez lire la température avec précision sur l'indicateur de température numérique. Le réservoir de liquide a une capacité de 5 litres et est amovible. Comme le récipient est refroidi indirectement, il n'y a pas de séparation de la graisse et de l'eau. L'appareil est équipé d'un système de refroidissement par air et le réfrigérant utilisé est le R290. Si vous voulez vérifier le niveau de la crème liquide, vous pouvez le faire sans avoir à ouvrir la machine. La machine à crème fouettée a un couvercle transparent.



Utilisation très silencieuse

La machine à chantilly est très silencieuse pendant son utilisation et dispose d'interrupteurs de commande simples et robustes. Le boîtier, le réservoir et le porte-égouttoir sont en acier inoxydable et sont faciles à nettoyer. Tout d'abord, vous versez de l'eau chaude dans le réservoir de liquide. Ensuite, vous appuyez sur le bouton et le maintenez enfoncé jusqu'à ce que la procédure de rinçage soit terminée et qu'il ne sorte plus d'eau. Les parties amovibles peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude et un détergent doux. Il suffit de les rincer à l'eau, de les sécher et de les remettre en place.

L'appareil peut également être désinfecté en utilisant la procédure de rinçage.

- Seulement pour la meilleure crème fouettée
 - Une texture de crème stable et continue
- Crée un dépassement important pour la plus légère des crèmes
 - Labyrinthe d'air breveté pour créer un stockage d'air parfait
 - Capacité de production de 100 litres par heure
- Pompe rotative fiable pour traiter les crèmes légères et lourdes
 - Corps, réservoir et support de l'égouttoir en acier inoxydable
- La crème liquide et la crème fouettée sont toutes deux réfrigérées de manière appropriée
 - Température constante de la crème liquide de 4 degrés Celsius
 - Affichage numérique précis de la température
 - Commandes simples et robustes
- Réservoir de liquide amovible de 5,0 litres pour une meilleure hygiène
- Le récipient est refroidi indirectement, pas de séparation entre la graisse et l'eau
 - Couvercle transparent pour vérifier le niveau de la crème liquide sans l'ouvrir
- Système de refroidissement efficace avec R290
 - Système de réfrigération par air
 - Installation rapide et facile
- Bac de récupération en plastique amovible
 - Facile à démonter et à nettoyer
- Silencieux pendant le fonctionnement
 - Poids net : 30 kg
- Dimensions : L280 x P440 x H400 mm
 - 230V/50Hz/1Phase 400 Watt

Peut être utilisé pour :

- Crème fouettée fraîche, UHT ou végétale (30% à 40% de matière grasse)
- Crème fouettée sucrée (max. 5%)



- Crème fouettée aromatisée
 - Mousse de lait afrogala
 - Desserts glacés
 - Mousses
- Poids net : 30 kg
- Dimensions : B28 x D44 x H40cm
- Capacité de production : 100L par heure
- Conteneur à liquide amovible de 5 litres pour une meilleure hygiène
- 230V/50Hz/1Phase 400W