

Machine à Chantilly



MACHINES À CHANTILLY
PROFESSIONNELLES
ET HAUT DE GAMME

MACHINES À CHANTILLY PRIMA 2 - PRIMA 5



PRIMA 2, PRIMA 5,

les machines à chantilly **de la Série Professionnelle**, avantageuses et fonctionnelles, adaptées aux petites et moyennes entreprises, à des conditions tarifaires intéressantes.

- 4 Elles produisent une chantilly fortement augmentée de volume, à structure ferme et stable.
- 4 Elles conservent la crème liquide à 4°C, la transforment en chantilly au passage dans le labyrinthe et la distribuent par commande manuelle.
- 4 Grâce au **couvercle transparent**, la quantité de crème liquide dans le bac de réserve peut être contrôlée facilement.



MACHINES À CHANTILLY PROFESSIONNELLES

TELME[®]
PROFESSIONAL GELATO MACHINES

PRIMA 2 PRIMA 5



- 4 Leurs **bacs extractibles** facilitent le lavage et la meilleure hygiène.



MACHINES PROFESSIONNELLES
HEAVY DUTY, EASY TO USE

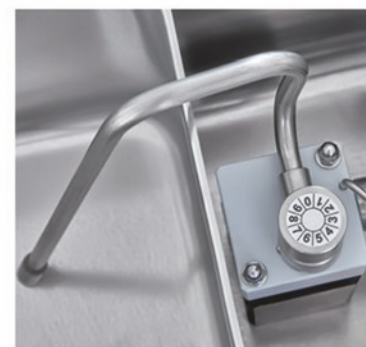
MACHINES À CHANTILLY HAUT DE GAMME

BETA 2 BETA 5 CONTINUO 5



BETA 2, BETA 5, CONTINUO 5,

les machines à chantilly **Haut de Gamme** pour les professionnels exigeants, réalisées pour garantir une production intense et un rendement optimal.



MACHINES HAUT DE GAMME
TOP LEVEL, HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH

MACHINES À CHANTILLY HAUT DE GAMME

TELME[®]
PROFESSIONAL GELATO MACHINES

- 4 Elles sont fournies avec **commandes électroniques**, indicateur de température et doseur.
- 4 Elles distribuent la chantilly sur commande manuelle, par portions ou par dose réglable. Elles permettent d'obtenir la quantité de produit souhaitée et fonctionnent toujours mode silencieux.
- 4 Couvercle transparent, **cuve amovible** qui facilite le lavage et garantit la meilleure hygiène. **Continuo 5** présente les mêmes caractéristiques et distribue sur commande manuelle, en continu ou par dose réglable.



MACHINES À CHANTILLY PROFESSIONNELLES

PRIMA 2, PRIMA 5

Les machines à chantilly **de la Série Professionnelle**, avantageuses et fonctionnelles. Équipées d'une pompe rotative à palettes, elles fonctionnent avec des crèmes maigres ou grasses et permettent d'obtenir le type de chantilly souhaité.

La crème liquide et l'air aspiré sont poussés par la pompe dans le labyrinthe et transformés sur leur passage en chantilly.

La crème liquide, comme la chantilly, sont adéquatement réfrigérées sur tout leur trajet dans la machine, jusqu'au bec de distribution.

La cuve amovible, refroidie indirectement, conserve la crème liquide en parfaites conditions, sans séparation des matières grasses et des parties aqueuses.



EXCELLENCE

MACHINES À CHANTILLY HAUT DE GAMME

BETA 2, BETA 5, CONTINUO 5

Les machines à chantilly **Haut de Gamme** avec commandes électroniques pour professionnels exigeants. Équipées d'une pompe rotative à palettes, elles fonctionnent avec des crèmes maigres ou grasses et permettent d'obtenir le type de chantilly souhaité. .

BETA 2 et **BETA 5** permettent une distribution manuelle ou dosée; **CONTINUO 5** distribue en manuel, en continu ou de façon dosée.

La crème liquide, comme la chantilly, sont adéquatement réfrigérées sur tout leur trajet dans la machine, jusqu'au bec de distribution.

La cuve amovible, refroidie indirectement, conserve la crème liquide en parfaites conditions, sans séparation des matières grasses et des parties aqueuses.

ITALIENNE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET PERFORMANCES

	Larg. - Prof. - Haut., cm	Caractéristiques électriques	Réserve, L	Production horaire, L
PROFESSIONNELLES				
PRIMA 2	25x41x40	4 A - 0,3 KW V 230 - 50 - 1	2 extractible	100
PRIMA 5	28x44x40	4 A - 0,4 KW V 230 - 50 - 1	5 extractible	100
HAUT DE GAMME TOUCH				
BETA 2	25x41x40	4 A - 0,3 KW V 230 - 50 - 1	2 extractible	100
BETA 5	25x45x40	4 A - 0,4 KW V 230 - 50 - 1	5 extractible	100
CONTINUO 5	25x47x45	4 A - 0,4 KW V 230 - 50 - 1	5 extractible	150



Les caractéristiques sont purement indicatives. Les meilleures performances sont obtenues avec des quantités moyennes de mix. Le fabricant se réserve le droit d'apporter d'éventuelles modifications.

TELME[®]
PROFESSIONAL GELATO MACHINES

Gris sarl

2 impasse des pierrailles
43100 Cohade
France Tel. +33 (0)4 71 50 47 40
info@gris.fr - www.Gris.fr