

SWHIP



Schlagsahne-Maschine
Isselbaecher
SWHIP

Abmessungen : 200 x 290 x 440 mm
Anschlusswert: 0,35 kW - 230/1/50

- Kapazitaet : 50 Liter/h Fertigsahne
- Fuellmenge : 1 Liter
- incl. Kuehlsystem
- geeignet fuer Umgebungstemperaturen bis ca. 33°C
- Steuerung der Sahnekonsistenz durch Luftregler
- Durchlauf-Reinigungssystem

Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei

Euro-Piccolo-RA-E-PI



Schlagsahne-Maschine
Isselbaecher
Euro-Piccolo-RA-E-PI-405

Abmessungen : 225 x 340 x 445 mm
Anschlusswert : 0,85 kW - 230/1/50

- Leistung : 1 Liter Rohsahne in 40 sek./90 Liter/Std.
- Fassungsvermoegen : 1,5 Liter
- Intensivkuehlung bis zur Garniertuelle
- herausnehmbarer Sahnebehaelter
- komplett mit Reinigungsautomatik
- Desinfektionsreinigung im Durchspuehlverfahren mit spezieller Reinigungsduese

Ausfuehrung : Edelstahl rostfrei

Euro-Piccolo-RA-E-PI



Schlagsahne-Maschine
Isselbaecher
Euro-Piccolo-RA-E-PI-405

Abmessungen : 225 x 340 x 5004 mm
Anschlusswert : 0,85 kW - 230/1/50

- Leistung : 1 Liter Rohsahne in 40 sek./90 Liter/Std.
- Fassungsvermoegen : 3,0 Liter
- Intensivkuehlung bis zur Garniertuelle
- herausnehmbarer Sahnebehaelter
- komplett mit Reinigungsautomatik
- Desinfektionsreinigung im Durchspuehlverfahren mit spezieller Reinigungsduese

Ausfuehrung : Edelstahl rostfrei

Euro-Piccolo-RA-E-PI



Schlagsahne-Maschine
Isselbaecher
Euro-Piccolo-RA-E-PI-405

Abmessungen : 225 x 340 x 470 mm
Anschlusswert : 0,85 kW - 230/1/50

- Leistung : 1 Liter Rohsahne in 40 sek./90 Liter/Std.
- Fassungsvermoegen : 2,5 Liter
- Intensivkuehlung bis zur Garniertuelle
- herausnehmbarer Sahnebehaelter
- komplett mit Reinigungsautomatik
- Desinfektionsreinigung im Durchspuehlverfahren mit spezieller Reinigungsduese

Ausfuehrung : Edelstahl rostfrei

Euro-Cream-E-CM-002



Schlagsahne-Maschine
Isselbaecher
Euro-Cream-E-CM-002

Abmessungen : 300 x 440 x 485 mm
Anschlusswert : 0,85 kW - 230/1/50

- Leistung : 1 Liter Rohsahne
in 35 sek./100 Liter/Std.
- Fassungsvermoegen : 5 Liter
- separate Portioniertaste fuer
kleine, mittlere und grosse
Sahneportionen
- Portionsmenge der einzelnen
Portionstasten variabel einstellbar
- Intensivkuehlung bis zur
Garniertuelle
- stufenlos einstellbare
Luftregulierung mit Feingewinde
ermoeglicht eine problemlose
Anpassung an unterschiedliche
Sahnequalitaeten
- herausnehmbarer Sahnebehaelter
- komplett mit Reinigungsautomatik
- Desinfektionsreinigung im
Durchspuehlverfahren mit
spezieller Reinigungsduese

Ausfuehrung : Edelstahl rostfrei