**MCV/2****3 700,00 EUR**

mm : 250x410x400

kW : 0,3

230/1N 50Hz

**FR Machine réfrigérée à chantilly en inox, cuve 2 L (100 L/h)**

- Production de chantilly onctueuse en continu. Maintient dans des conditions parfaites, empêchant la phase de séparation.
- Réfrigération constante du récipient à la tête de distribution.
- Possibilité de stopper la production à tout moment.
- Cuve en inox amovible, entretien facile et hygiène parfaite.
- De série : Tige labyrinthe pour crème avec matière grasse entre 35% et 40% (autres modèles de tiges possible sur demande).

**NL Slagroomtoestel in R.V.S., kuip 2 L (100 L/u)**

- Slagroomproductie doorlopende, Bewaart in perfecte condities, vermijd schiften.
- Voordurende afkoeling van de verdeler.
- Mogelijk op elk moment de productie stop te zetten.
- Eenvoudig onderhoud, kuip in R.V.S. uitneembaar, perfecte hygiëne.
- Standaard: Gekartelde verdeelbuis voor room met een vetgehalte tussen 35% en 40% (andere gekartelde verdeelbuizen modellen op aanvraag mogelijk).

**DE Sahnemaschine gekühlt aus Edelstahl, 2 L Behälter (100 L/Std.)**

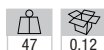
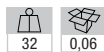
- Kontinuierliche Herstellung von cremiger Schlagsahne, Erhält in perfektem Zustand, verhindert eine Phasentrennung.
- Konstante Kühlung von Behälter und Kopfstück bis zum Sahneaustritt.
- Möglichkeit die Produktion jederzeit zu stoppen.
- Edelstahlbehälter abnehmbar, leichte Reinigung, perfekte Hygiene.
- Standard: Labyrinth für Creme mit Fett zwischen 35% und 40% (andere Schaftmodelle auf Anfrage möglich).

**MCV/5****4 550,00 EUR**

mm : 280x440x400

kW : 0,4

230/1N 50Hz

**FR Machine réfrigérée à chantilly en inox, cuve 5 L (150 L/h)****NL Slagroomtoestel in R.V.S., kuip 5 L (150 L/u)****DE Sahnemaschine gekühlt aus Edelstahl, 5 L Behälter (150 L/Std.)****MCV/5C-N****5 733,00 EUR**

mm : 250x470x450

kW : 0,4

230/1N 50Hz

**FR Machine réfrigérée à chantilly en inox, cuve 5 L (300 L/h)**

- Production de chantilly onctueuse en continu. Maintient dans des conditions parfaites, empêchant la phase de séparation.
- Réfrigération constante du récipient à la tête de distribution.
- Possibilité de stopper la production à tout moment.
- Cuve en inox amovible, entretien facile et hygiène parfaite.
- De série : Tige labyrinthe pour crème avec matière grasse entre 35% et 40% (autres modèles de tiges possible sur demande)

**NL Slagroomtoestel in R.V.S., kuip 5 L (300 L/u)**

- Slagroomproductie doorlopende, Bewaart in perfecte condities, vermijd schiften.
- Voordurende afkoeling van de verdeler.
- Mogelijk op elk moment de productie stop te zetten.
- Eenvoudig onderhoud, kuip in RVS uitneembaar, perfecte hygiëne.
- Standaard: Gekartelde verdeelbuis voor room met een vetgehalte tussen 35% en 40% (andere gekartelde verdeelbuizen modellen op aanvraag mogelijk).

**DE Sahnemaschine gekühlt aus Edelstahl, 5 L Behälter (300 L/Std.)**

- Kontinuierliche Herstellung von cremiger Schlagsahne, Erhält in perfektem Zustand, verhindert eine Phasentrennung.
- Konstante Kühlung von Behälter und Kopfstück bis zum Sahneaustritt.
- Möglichkeit die Produktion jederzeit zu stoppen.
- Edelstahlbehälter abnehmbar, leichte Reinigung, perfekte Hygiene.
- Standard: Labyrinth für Creme mit Fett zwischen 35% und 40% (andere Schaftmodelle auf Anfrage möglich).

