



MONTAPANNA



**SOFORT JEDE MENGE SAHNE FUER
EISCAFÉS UND KONDITOREIEN**

MONTAPANNA



Fuer die Sofortproduktion von Schlagsahne, Abkuehlung bis zur Spitze der Entnahmeoeffnung mit elektronischer Temperaturkontrolle fuer eine optimale konstante Qualitaet und einwandfreie Hygiene. Dank grosser Kapazitaet ideal fuer Konditoreien und Eiscafés.

KURZBESCHREIBUNG

Die Maschine hat einen kompletten Kuehlkoerper aus Inox Edelstahl. Fuer optimale hygienische Sicherheit.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Kapazitaet: 7 Liter
 Patentiertes Entnahmeventil.
 Elektronische Temperaturkontrolle.
 Herausziehbare Sahnebehaelter.

BESONDERE VORZUEGE

Die Sahne hat immer die richtige Temperatur und Konsistenz.
 Absolut hygienisch.
 Unmittelbare Arbeit mit "sac a poche".



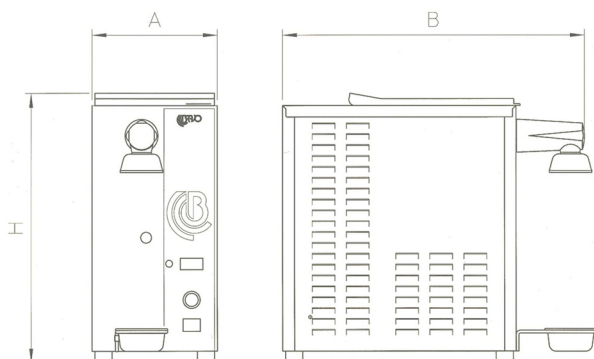
Behaelter mit Direktkuehlung.



Entnahmeventil aus Inox Edelstahl



Zerlegbare Auslaufkomponente. Perfekte Reinigung auch in Betrieb.



TECHNISCHE DATEN	MODELL		
		TOP	MINITOP
Max. Mischung	Lt.	9	4
Produktion	Lt/h	100	80
Spannung	(1) Volt	230/1/50	230/1/50
Leistung	Kw	0.5	0.5
Breite	A cm.	29	22
Tiefe	B cm.	64	53
Hoehe	H cm.	47	47
Gewicht	Kg.	41	33

(1) Verfuegbar auch mit 60 Hz.
 Optional: mit Fusssteuerung.

MONTAPANNA Ver_100107

BRAVO  **SpA**

IHR GROSSHAENDLER



BRAVO S.p.A.
 36075 Montecchio Maggiore (Vicenza) Italy
 Via della Tecnica, 5
 Tel. +39 0444.707.700 - Fax +39 0444.499.333
 http://www.bravo.it - e-mail: bravo@bravo.it