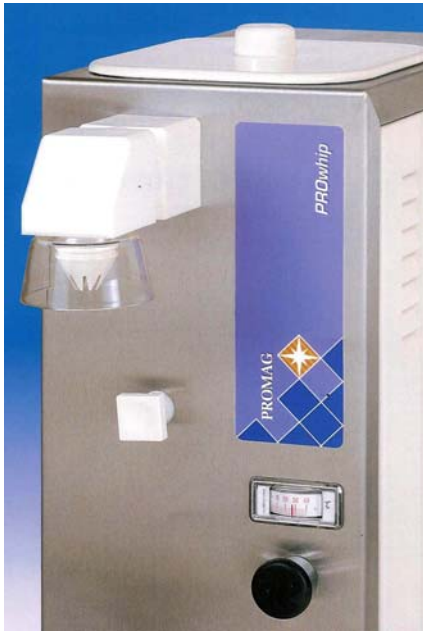


PROWHIP

Machine à Chantilly Whipped cream machine



Capacité max. de la cuve.
Maximum tank capacity
Puissance compresseur
Compressor rating
Puissance moteur de pompe
Pump motor rating
Condensation
Condensation
Raccordement électrique
Electrical supply
Dimensions
LxPxH
WxDxH
Poids net / brut
Net/ gross weight

| PROBAR K | PROWHIP 2 K | PROWHIP 5 K |
|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 2 lit. | 2 lit. | 6 lit. |
| 0,12 KW | 0,12 KW | 0,14 KW |
| 0,38 KW | 0,60 KW | 0,40 KW |
| AIR | AIR | AIR |
| 220-1-50 Hz | 220-1-50 Hz | 220-1-50 Hz |
| 220x520x460 mm | 220x520x460 mm | 310x630x510 mm |
| 25 / 28 Kg | 29 / 32 Kg | 53 / 57 Kg |

Bac réfrigéré, avec thermomètre pour vérifier la température de la crème.

Pompe brevetée.

Pour une utilisation avec de la crème fleurette fraîche ou UHT.

Refrigerated tank with outside thermometer to control the cream temperature.

Patented pump.

Fresh or UHT cream can be used.

