

TECHNOWHIP 2 ECO - 2 STAR



Montapanna Technowhip 2 Eco - 2 Star

Costruiti interamente in acciaio inox per rispondere alle più rigorose norme igienico-sanitarie, dispongono di contenitore in acciaio inox per la conservazione della panna a +4°C. All'interno della vasca vi è la pompa ad ingranaggi, con sistema di regolazione dell'aria.

I Montapanna Technowhip 2 consentono la regolazione del volume fino a valori altissimi ed il trafiletto è un pezzo unico appositamente studiato sia per panna fresca che a lunga conservazione.



Technowhip 2 Eco - 2 Star

Made entirely of stainless steel in compliance with the strictest health and hygiene standards, the machines have a stainless steel tank for the storage of cream at +4 ° C. Inside the tank there is a gear pump, with air regulation system.

The Technowhip 2 have fine volume adjustment and the extruder is specially designed as a single piece for both fresh and long life cream.



Machine à Chantilly Technowhip 2 Eco - 2 Star

Entièrement construits en acier inox pour répondre aux plus rigoureuses normes hygiéniques et sanitaires, ils ont un conteneur en acier inoxydable pour le stockage de la crème à +4 ° C. À l'intérieur du réservoir il ya une pompe à engrenages, avec système de régulation d'air.

Les machines a chantilly Technowhip 2 permettent le réglage du volume jusqu'à des valeurs très élevées et le tréfileur est une pièce unique, spécifiquement étudiée aussi bien pour la crème fraîche que pour celle à longue conservation.



Schlagsahneautomat Technowhip 2 Eco - 2 Star

Vollständig aus Inoxstahl produziert um den strengsten Hygiene- und Gesundheitsvorschriften zu entsprechen. Verfügen über einen Edelstahl-Behälter für die Aufbewahrung der Sahne bei +4°C. Die Behälter sind mit einer Getriebepumpe ausgestattet, mit Luftregulierungssystem.

Die Technogel-Sahneautomaten ermöglichen die Regelung des Volumens bis zu sehr hohen Werten. Die Ziehvorrichtungen sind ein einziges Stück, das eigens für frische sowohl auch für haltbare Sahne entworfen wurden.



Technowhip 2 Eco - 2 Star

Construidas en acero inoxidable, responden a las más escrupulosas normas higiénicas. Vasca en acero inoxidable, para la conservación de la crema a +4C. Dentro de la vasca esta la bomba de engranajes, con sistema de regulación del aire.

El aumento de volumen es regulable hasta valores elevadísimos. El trefilador es una pieza expresamente estudiada para la utilización de nata fresca o de larga conservación.



Technowhip 2 Eco - 2 Star

Изготовлен полностью из нержавеющей стали для удовлетворения наиболее строгих санитарно-гигиенических норм. Для хранения крема при температуре 4 ° C резервуар для хранения крема изготавливается из нержавеющей стали. Внутри емкости имеется зубчатый насос, с системой регулирования воздуха.

Оборудование для изготовления взбитых сливок Technowhip 2 позволяет изменять объем до очень высоких значений. Оборудование может работать как со свежими сливками так и с пастеризованными.

TECHNOWHIP		2ECO	2STAR
Capacità/Capacity/Capacité/Füllmenge	Lt	2	3
Capacidad/ Вместимость/ mix-max			
Produzione Oraria/Hourly Production/			
Production Horaire/Stunden Produktion/	Lt	65	95
Producción/Почасовое производство	cream		
Potenza Elettrica/Installed Power/			
Puissance/Leistung/Potencia Eléctrica/	Kw	0,6	0,8
Электрoэнергия			
Condensazione/Cooling/Condensation/			
Kondensation/Condensación/	Aria/Air/Air/Luft/		
Конденсация	Aire/воздух		
Gas frigorifero/Refrigerating gas			
Gaz de refrigeration/Kühlgas/	Freon R 134/A		
Gas refrigerante/ Холодильник газовый			
Tensione/Electric Power/Tension/	220 Volt/50-60 Hz		
Strom/Voltaje/	monofase*/singlephase*/monophasé*/		
Электрoэнергия	einzelphasen*/monofasica*/ однофазный		
Dimensioni/Dimensions/Dimensions	245x330	245x330	
Masse/Medidas/ Размеры	x440	x445	
Peso Netto/Net Weight/Poids Net/			
Netto Gewicht/Peso Neto/ песo нетто	Kg	27	29
Peso Lordo/Gross Weight/Poids Lourd/			
Brutto gewicht/Peso Bruto/ песo лордо	Kg	32	34

» Per il continuo evolversi della produzione pesi, misure ed altri dati tecnici non si devono considerare impegnativi.
 » Since production processes can change as products evolve, weights, measurements and other technical data should not be considered binding.
 » Vu l'évolution continue de la production, poids, mesures et autres données techniques sont susceptibles de modifications.
 » Angesichts der ständigen Weiterentwicklung der Produktion sind Gewichte, Maße und andere technische Daten nicht als verbindlich zu betrachten.
 » Debido al continuo desarrollo de la producción, pesos, medidas y otros datos técnicos no deben ser considerados con demasiada rigidez.
 » Из-за постоянного развития производства веса, меры и другие технические данные не должны считаться обязательными.
 * Tensioni differenti a richiesta - Different electric power upon request - Différents tensions sur demande - Andere Spannungen auf Wunsch - Voltaje diferente a pedido - Различные напряжения по запросу.