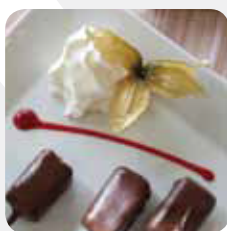
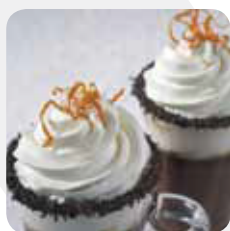


# Top & Minitop

MOTADORA DE NATA

Top & MINI Top



## Nata al instante

Para la producción instantánea de nata, el control electrónico asegura calidad, rendimiento homogéneo y seguridad higiénica. La gran capacidad productiva la hace ideal para la pastelería y la heladería.



REPRESENTANTE OFICIAL DE BRAVO EN ARGENTINA



## Descripción

Top e Minitop son una montadera de nata de última generación con cuerpo completamente en acero inox para garantizar la máxima seguridad higiénica. Recipiente interno enfriador para mantener la crema a temperatura montaje. Bomba de paletas que garantiza el montaje tanto de los deriados vegetales como animales. Posibilidad de enganchar directamente a la bomba la confección de crema para mantenerla enfriada, a baño María, y para no ensuciar la cubeta.

## Características técnicas

- Valvula de cierre a fin de concesión
- Control electrónico de la temperatura
- Recipiente extraíble en refrigeración directa
- Pedal par suministro continuo (mod. TOP)
- Simple lavado del tubo interior mediante recirculación

## Ventajas

- Nata siempre en la justa temperatura
- Absoluta higiene
- Nata siempre con la consistencia ideal
- Facil impostar el volumen deseado de vuestra nata, de 1 a 8, en funcion de su utilización
- Menos aire para vuestras Mousse, Bavaresi, etc..
- Más aire para vuestras decoraciones y como
- Posibilidad de trabajo directo con manga



Boquilla en acero inox



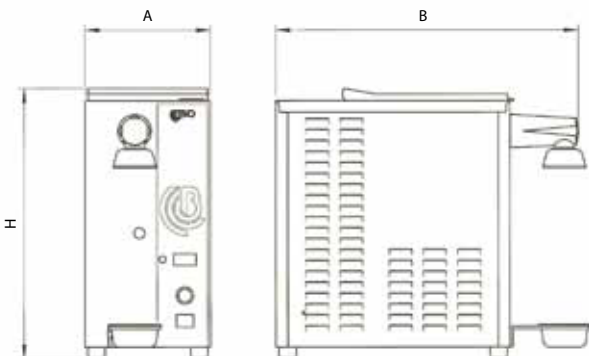
Posibilidad de enganchar la bomba directamente a la producción de nata



Componentes del sistema de concesión completamente desmontables para una perfecta limpieza del recipiente



Cuba con refrigeración directa



DATOS TECNICOS		TOP	MINITOP
Maxima capacidad	Lt	8	4
Produccion	Lt/h	100	80
Tensión * 1	Volt Hz/Ph	230/50/1	230/50/1
Potencia	kW	0,5	0,5
Anchura (A)	cm	29	22
Profundidad (B)	cm	64	53
Altura (H)	cm	47	47
Peso	kg	41	33

\*1 Disponible en 60 Hz

Opcional: Mando a pedal (mod. TOP)