

Máquinas de Chantilly

Pasteurizador de cremes e cozedor



As máquinas de chantilly da serie **KREAM** respondem às exigências dos operadores que necessitam de um instrumento de elevada prestação e fiabilidade para obter instantaneamente chantilly da melhor qualidade. O controlo da temperatura do produto, a cuba estraível e a bomba em aço inox completamente desmontável à mão, garantem elevados níveis de higiene e funcionalidade. Destacamos as seguintes características:

- bomba rotativa em aço inox
- possibilidade de receber natas até 45% de gordura
- torneira refrigerada a 4°C
- medidas compactas e consumo reduzido



KREAM 2,5

Produção: 50 Kg / h
 Capacidade cuba: 2,5L
 Dimensões (cm): 23x56x45h
 Alimentação: 230V/50Hz
 Potência (W): 500
 Peso (Kg): 25



KREAM 3

Produção: 50 Kg / h
 Capacidade cuba: 3L
 Dimensões (cm): 23x56x45h
 Alimentação: 230V/50Hz
 Potência (W): 500
 Peso (Kg): 25



KREAM 9/6

Produção (Kg/h): 100
 Capacidade cuba: 9,6L
 Dimensões (cm): 29,5x59x52h
 Alimentação: 230V/50Hz
 Potência (W): 500
 Peso (Kg): 37

Com o pasteurizador de cremes o pasteleiro tem um instrumento para produzir em função da sua imaginação. Eleva o produto a 100°, arefece-o e mantém-o a 4°C. Com o sistema de glicol a qualidade do produto está sempre garantida. Dotado de torneira de fácil limpeza, agitador do líquido e temporizador.



PMC 15/30

Capacidade: 15/30L
 Dimensões (cm): 55x62x131h
 Alimentação: 400V/3/50Hz
 Potência: 4900 W



O cozedor é indispensável para quem não tem pasteurizador mas necessita de garantir qualidade no produto final. Ideal para acompanhar os modelos de produtores T5S e T4S. Dotado de agitador e torneira de fácil limpeza.

SM6

Capacidade: 6L
 Dimensões (cm): 50x50x56h
 Alimentação: 230V/1/50Hz
 Potência: 2100 W



SIMIL

R Sarmento Beires, 31 A/B
 1900-411 Lisboa

Telefone: 218 435 430
 Telefax.: 218 435 431

E-mail: info@simil.pt

www.simil.pt