

MINI BAKO



Modèle MINI BAKO

Destiné aux professionnels, le modèle MINI BAKO se caractérise par sa simplicité et ses performances : débit très important (environ 120 litres de crème liquide à l'heure), souplesse d'utilisation, qualité du foisonnement, encombrement réduit,...

Dépourvue de système de réfrigération, la MINI BAKO est un matériel de laboratoire qui s'adapte aux exigences d'une utilisation artisanale, semi-industrielle ou industrielle (pâtisserie, traiteurs, cuisine centrale,...).

Elle peut être également équipée d'une prise pour accessoires pour contacteur à pied, pistolet de décoration, adaptateur pour poches....

Chaque modèle est livré avec un système de nettoyage sous pression, sans démontage de la machine.

CARACTERISTIQUES

- * Carrosserie : acier inoxydable
- * Débit : 120 litres de crème liquide par heure
- * Foisonnement : il varie en fonction du type de crème et de sa température
- * Dimensions : H. 50 cm / L. 20 cm / P. 50 cm
- * Poids : 20 kg
- * Mode de nettoyage et d'aseptisation : **sous pression sans démontage**
- * Mode de régulation du froid : thermostat électronique
- * Puissance : 880 Watts
- * Tension : 220 V mono

* Options : prise pour accessoires (contacteur à pied, pistolet de décoration, adaptateur pour poches), système pour "Bag in Box".

IRIDIS EQUIP - SANOMAT

Z.A. Les Bruyères - 2 rue Jean-Pierre Timbaud - 78190 Trappes

Tél. 01 30 13 96 10 - Fax. 01 34 82 96 60

E-mail : iridis-equip@iridis-groupe.com

Service Après Vente assuré par notre division technique **REFLEX SERVICES**

Informations et dépannages : Tél. 01 30 13 96 20 - Fax. 01 34 82 96 60

Pièces détachées : Tél. 01 30 13 96 25 - Fax. 01 30 13 96 13 - E-mail : magasin@reflex-service.com