

MONTAPANNA



WE SHARE THE SAME PASSION SINCE 1967



top + top^{mini}

Panna montata subito pronta

multi-purpose technology

Caratteristiche

- Controllo **elettronico** della temperatura
- **Pompa a palette** che garantisce il montaggio sia delle panne animali (35% m.g.), vegetali (30-35% m.g.) e vegan (32-35% m.g.)
- Il modello TOP è dotato di **comando a pedale per erogazione continua**, per facilitare l'operatore se le mani sono occupate
- Semplice lavaggio del condotto interno tramite ricircolo



Possibilità lavorare in **modalità raffreddamento diretto** con capacità massima della vasca oppure prelevare la panna direttamente da un contenitore esterno



Per piccole produzioni, possibilità di lavorare in **modalità di raffreddamento indiretto** utilizzando la vaschetta in acciaio inox in dotazione che riduce la capacità totale della vasca ed evita di sporcarla

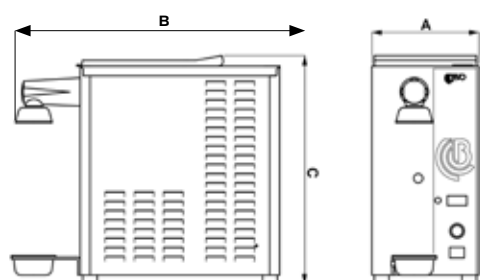


Guarda il video



Vantaggi

- + Panna sempre della giusta temperatura e della consistenza ideale
- + Il **ciclo di refrigerazione indipendente** permette di montare la panna anche in condizioni ambientali con alte temperature
- + Massima sicurezza igienica grazie al corpo in acciaio inox
- + Qualità e resa omogenea
- + **8 livelli** di impostazione del volume della panna desiderato (es. basso overrun per l'incorporazione nelle preparazioni di pasticceria, alto overrun per la decorazione del gelato)
- + Massima praticità e **facilità di pulizia** grazie ai componenti del sistema di erogazione completamente smontabili (es beccuccio in acciaio inox) senza l'utilizzo di alcuno strumento



Dati tecnici

		Top	MiniTop
Assorbimento	Volt/Hz/Ph	230/50-60/1	
Capacità max	lt	8	4
Larghezza (A)	cm	29	22
Profondità (B)	cm	64	53
Altezza (C)	cm	47	

La produzione oraria delle macchine è suscettibile a variazioni secondo il tipo di miscela impiegata, la densità del prodotto finito e le condizioni del contesto produttivo.



Scheda
tecnica
completa



WE SHARE
THE SAME
PASSION
SINCE 1967

HEADQUARTERS Bravo S.p.A.
Montecchio Maggiore - Vicenza, Italy
t. +39 0444 70 77 00
e. info@bravo.it

Rev. 0125 | I dati riportati possono essere modificati in qualsiasi momento e senza preavviso dalla casa costruttrice.

bravo.it

