

# MONTADORAS DE NATA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Modelo</b>		<b>PRIMA 2</b>	<b>PRIMA 5</b>
Ancho	mm	250	280
Fondo	mm	410	440
Alto	mm	400	400
<b>Capacidad cuba</b>	<b>Lts</b>	<b>2</b>	<b>5</b>
<b>Producción</b>	<b>Lts/h.</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
Alimentación	Ph/Volts/ Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	300	400
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>3.322</b>	<b>3.964</b>





**TELME**



Mod. PRIMA 2

Mod. PRIMA 5

### PRIMA 2 Y PRIMA 5 :

- Montadoras de nata profesionales, compactas, prácticas y de muy fácil uso. Ideales para chocolaterías, pastelerías, cafeterías, yogurterías, heladerías, catering, bares, restaurantes.
- Fabricada totalmente en acero inoxidable.
- Incluye indicador de temperatura digital.
- Cubeta extraíble para facilitar la limpieza y garantizar una higiene total.
- Equipadas con una bomba en acero inoxidable rotativa de paletas.
- La cubeta extraíble está refrigerada indirectamente manteniendo la nata líquida en perfectas condiciones y a una temperatura de 4°C.
- Transforma la nata líquida y aire en nata montada al pasar por el texturizador.
- Tanto la nata líquida como la montada están refrigeradas en todo momento del proceso hasta llegar a la boquilla dispensadora.



Cuba interior en acero inoxidable.



Cubeta extraíble.



Recoge gotas extraíble.