



## Multy Chef Cream 130 litres



### Descriptif :

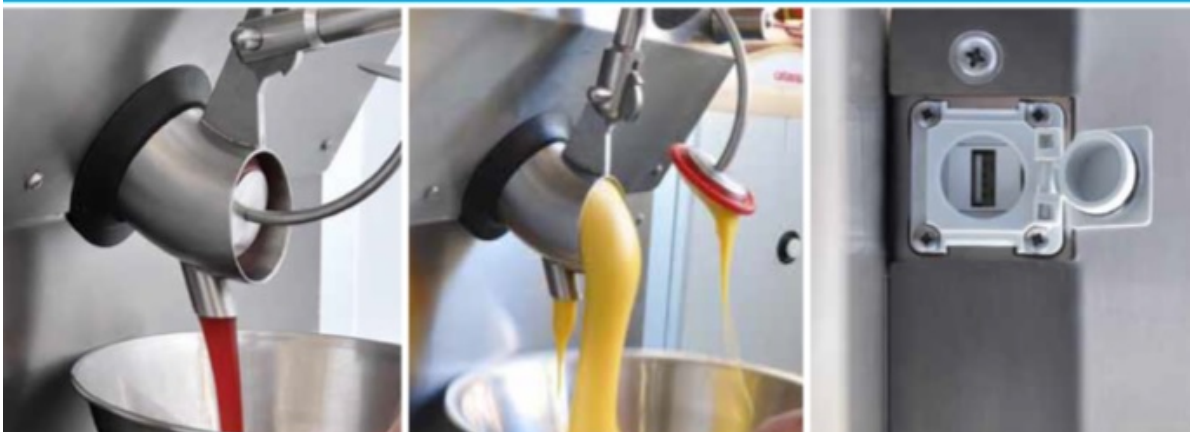
#### CAPACITES DE PRODUCTION, DIMENSIONS ET POIDS

MODELE	Dimensions (mm)			Poids (condenseur à eau inclus) (kg)		Production par cycle (L) (min-max)
	L Largeur	P Profondeur	H Hauteur	Net	Brut	
Chef Cream 130TTi	750	990	1176+100	353	393	35-130

#### DONNEES TECHNIQUES

MODELE	Puissance de raccordement*			Puissance consommée	Consommation d'eau moyenne par cycle(12°C)****	Unité de condensation		
	Tension	Hz	Ph			Kw	L.	Eau
Chef Cream 130TTi	400	50	3	13.3	380	Eau	Air **	Mixte air + eau ***

**CHEF CREAM T&Ti**



13 PROGRAMMES POUR LE CHAUFFAGE ET LE REFROIDISSEMENT DES CREMES PÂTISSIÈRES

13 PROGRAMMES POUR PASTEURISER ET REFROIDIR A 4°C

20 PROGRAMMES COMPLETS POUR LES AUTRES PRÉPARATIONS PÂTISSIÈRES

5 PROGRAMMES POUR LES COULIS, GANACHES ET AUTRES PRÉPARATIONS

4 PROGRAMMES SPÉCIFIQUES POUR LA RESTAURATION

3 PROGRAMMES DE BRASSAGE, MATURATION ET EXTRACTION DE PRODUIT

1 PROGRAMME AUTOMATIQUE POUR LA PRODUCTION DE YAOURT

21 PROGRAMMES LIBRES

[Lien vers la fiche du produit](#)