

# BARATTES ÉLECTRIQUES

Nos modèles sont fabriqués avec un cahier des charges identique

- fabrication tout inox
- apte au contact alimentaire
- traitement intérieur spécifique « anti collage »
- agitateur amovible multi pales
- motorisation sécurisée normes CE



### ELBA 30

≤ 12 kg de crème par cycle

### ELBA 50

≤ 19 kg de crème

### ELBA 80

≤ 32 kg de crème

 MODÈLE	CAPACITÉ MAX PRODUCTION	VOLUME DE LA CUVE	PUISSANCE	POIDS
<b>ELBA 30</b> agitateur 4 pales	<b>12 kg</b>	29 Lt	50 - 60 Hz 370 W ~ 230 V	28 kg
<b>ELBA 50</b> agitateur 6 pales	<b>19 kg</b>	41 Lt	50 - 60 Hz 370 W ~ 230 V	31 kg
<b>ELBA 80</b> agitateur 8 pales	<b>32 kg</b>	86 Lt	50 - 60 Hz 750 W ~ 230 V	52 kg



10 kg de crème > 5 kg de beurre

