

BARATTES MALAXEUSES ÉLEC.

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



COFFRET DE COMMANDE DÉPORTÉE
sélecteur de fonction
BARATTAGE / MALAXAGE

ELBA 30 M


≤ 12 kg de crème par cycle

ELBA 50 M

≤ 19 kg de crème

ELBA 80 M

≤ 32 kg de crème

 MODÈLE	CAPACITÉ MAX PRODUCTION	VOLUME DE LA CUVE	PUISSANCE (option 110 V)	POIDS
ELBA 30 M agitateur 4 pales	12 kg	29 Lt	50 - 60 Hz 550 W ~ 230 V	38 kg
ELBA 50 M agitateur 6 pales	19 kg	41 Lt	50 - 60 Hz 550 W ~ 230 V	41 kg
ELBA 80 M agitateur 8 pales	32 kg	86 Lt	50 - 60 Hz 900 W ~ 230 V	70 kg



10 kg de crème > 5 kg de beurre

