

# Aérobateur<sup>®</sup>



## *La machine :*

L'aérobateur TOP CREAM 5.30 fait partie de la dernière génération de machines pour crème fouettée à air refroidi. Idéale pour fouetter la crème fraîche, les nappages et pour mélanger toutes sortes de mousse, de bavarois et de mélanges de crème fouettée avec, par exemple, des fruits frais ou des morceaux de chocolat.

L'aérobateur produit une crème fouettée délicieuse, plus ferme et qui conserve une bonne tenue.

L'aérobateur TOP CREAM se distingue par la production d'une grande quantité de crème fouettée, jusqu'à deux fois plus que les autres machines traditionnelles. (1 litre de crème pour 3.5 litres de crème fouettée).

Le Top Cream utilise de l'air refroidi (0°C – 2°C) pour fouetter la crème fraîche. La conception de la machine permet de conserver en permanence la crème fouettée à moins de 8°C. La machine peut donc être utilisée sans aucun problème dans des endroits où la température est plus élevée comme dans les ateliers.

Il est équipé d'un ozonateur intégré qui permet de stériliser le système d'air afin de pouvoir travailler en permanence avec une machine sans bactérie.

La cuve est dotée d'un fond incurvé pour faciliter le nettoyage et éviter de cette manière la formation de bactéries.



## *Les avantages de la machine*

- Machine mobile et simple d'utilisation.
- Facilité de nettoyage.
- Fabriquée en inox alimentaire.

## Les caractéristiques techniques

Contenance de liquide	: de 5 à 30 litres
Contenance de la cuve	: 92 litres
Tension	: 220 / 240 V
Puissance	: 1100 W
Dimensions	: 840 x 640 x 1110 mm
Poids	: 162 kg



Pour tous renseignements contactez-nous.