

# Aérobateurs Top Cream®

L'aérobateur **Top Cream** se distingue par son taux de foisonnement de crème fouettée (3.5 litres de crème fouettée pour 1 litre de crème liquide), jusqu'à **35% de plus** que les autres machines traditionnelles.

**Il existe en deux versions : 5-30 (de 5 à 30L de crème liquide) et 2-10 (de 2 à 10L de crème liquide).**

Idéal pour fouetter la crème et pour mélanger toutes sortes de mousses, de bavarois et de mélange de crème, le **Top Cream** utilise de l'air refroidi (0°C à 4°C) pour obtenir un foisonnement optimal. La conception de la machine permet de conserver en permanence la crème fouettée froide.

La machine peut donc être utilisée sans aucun problème dans des endroits où la température est plus élevée. Il est équipé d'un programme de désinfection à l'ozone à faire après nettoyage de la machine.



## Les + :

- Economie de crème
- Maintien au froid



Photos non contractuelles

## Plusieurs applications :



Mousse



Crème fouettée



Entremets

## Caractéristiques :

### TOP CREAM 5-30

- Contenance (min/max) : 5 à 30L (crème liquide)
- Contenance de la cuve : 92L
- Hauteur cuve : 550mm
- Diamètre cuve : 510mm (sans poignées)
- Tension 220/240 V-50 Hz
- Puissance 1 500W
- Dimensions (Lxlxh) : 900 x 640 x 1 250mm
- Poids : 162 kg (cuve 15kg)

### TOP CREAM 2-10

- Contenance (min/max) : 2 à 10L (crème liquide)
- Contenance de la cuve : 42L
- Hauteur cuve : 500mm
- Diamètre cuve : 370mm (sans poignées)
- Tension 220/240 V-50Hz
- Puissance 1 500W
- Dimensions (Lxlxh) : 780 x 500 x 1 110mm
- Poids : 150 kg (cuve 10kg)

## Zoom :

Couvercle de sécurité



Portes sur charnières



Panneau de commande



Agitateur



## Vidéo d'utilisation :



SCAN ME

Z.A Les Petits Partenais N°7- F 37250 VEIGNÉ  
Tél. : (+33) 02 47 73 13 09  
E-mail : info@spiral-france.com  
Site Internet : www.spiral-france.com

Photos non contractuelles

