

Máquina Montadora de Crema

Aumente el volumen y la calidad de su producto y presente a sus clientes un producto perfecto con el TOP CREAM de BAKON.

La inyección de aire frío durante el proceso de batido aumenta el volumen hasta en un 50%.

¡Presente a sus clientes un producto cremoso y aireado de apariencia perfecta!

Produzca las mejores cremas, mousses y bavareses con esta máquina de calidad excepcional.

[+ INFORMACIÓN Y CONTACTO](#)



Características.

- Configuración digital de tiempo, velocidad y temperatura.
- Toma de aire a través de un sistema de tres filtros.
- Enfriamiento integrado.
- Máquina móvil y cerrada, fabricada en acero inoxidable.
- Fácil de desmontar para limpieza.
- Esterilizador para desinfección automática tras la limpieza.
- Piezas aptas para lavavajillas.

TOP CREAM cuenta con dos velocidades de agitación y la temperatura se ajusta digitalmente. Durante el proceso de batido, el aire se enfría a 2°C y se inyecta desde abajo a través de un sistema de tres filtros hacia el recipiente, asegurando que el aire limpio entre en el contenedor. La tapa transparente de Lexan permite observar el proceso de batido. La constante inyección de aire enfriado permite almacenar los productos batidos terminados durante varias horas sin pérdida de calidad.



Máquina Montadora de Crema

Ideal para cremas, mousses, bavarois o combinaciones con frutas frescas y chocolate.

El aire filtrado y enfriado se inyecta a través del fondo perforado del recipiente antes del llenado, garantizando un producto voluminoso y estable. El producto batido terminado puede permanecer en el recipiente durante varias horas sin pérdida de calidad.



Beneficios

- Fácil de operar.
- Esterilización automática
- Vea crecer sus ganancias con TOP CREAM, gracias a que durante el proceso de batido aumenta el volumen hasta en un 50%.
- Produzca los mejores productos de crema, mousse y bavarois.
- La inyección constante de aire refrigerado aumenta el volumen hasta en un 50% y permite mantener los productos batidos terminados en el contenedor durante varias horas sin pérdida de estabilidad.

Información Técnica

Voltaje: 220 / 60 Hz.

Potencia: 0 KW

Dimensiones en mm: 840 x 640 x 1110

Capacidad de Contenedor: 92 Ltr.

Peso: 161 Kg

[+ INFORMACIÓN Y CONTACTO](#) 