

Machine à crème glacée molle pressurisée

Modèle 15RMT
Electro Freeze

Parfait pour les mélanges à haute teneur en matières grasses

Produit une crème glacée lisse et crémeuse

Application:

Crème glacée, sorbets, yogourt glacé, dessert glacé végétalien, gelato

Procédé:

Foisonnement et congélation



Description :

La machine à crème glacée molle pressurisée permet de confectionner une gamme variée de desserts glacés. La pompe fait monter le mélange à crème glacée vers le cylindre de congélation où celui-ci sera battu avec incorporation d'air afin d'obtenir un produit lisse et onctueux. Le débit ainsi que le volume de distribution sont ajustables selon la formulation.

Propriétés de l'appareil

Paramètres	Spécifications
Capacité du réservoir	28,4L
Capacité du cylindre de congélation	5L
Force du compresseur	8800 BTU
Température de service	Entre -9° C et -4° C (15-25° F)

**Pour plus d'informations, veuillez contacter cintech.ca
Il nous fera plaisir de vous accompagner!**

Source image de l'appareil : [15RMT - Groupe Protec](#)