

ECOWIP / MINIWIP / JETWIP

Características principais:

- Dispõem de um depósito refrigerado de 2 l e 6 l. (Jetwip/6).
- Possibilidade de regular a mistura de ar/nata para se adaptar às diferentes exigências produtivas.
- Ecowip. Bomba de sistema rotativo em plástico de elevada resistência ao desgaste.
- Miniwip. Bomba de pressurização por engrenagens construída totalmente em aço inoxidável para favorecer a incorporação de ar de modo a obter uma nata com um grande aumento de volume.
- Jetwip. Pelas suas prestações e pela sua capacidade produtiva é especialmente ideal para utilizar em pastelarias. Com a utilização do saco de pasteleiro e do pedal fica com as 2 mãos livres para uma perfeita decoração dos produtos de pastelaria.



Torneira refrigerada até à extremidade com protetor em material anticondensação.



Tubo texturizador em aço inox, de uma só peça.



MINIWIP / ECOWIP
Botão de distribuição com distribuição contínua ou por porções. Inclui termómetro.



JETWIP
Painel de controlo digital.

Características técnicas

Modelos		ECOWIP/G	MINIWIP/G	JETWIP/G
Produção (aumento vol. 200%)	l/h	105	150	240
Capacidade do depósito	l	2	2	6
Tensão/Fases	V/n.º	220/2	220/2	220/2
Potência elétrica	W	530	700	700
Compressor	W	120	120	1/3
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A
Condensação	ST/AF/W	AF	AF	AF
Largura	mm	220	220	310
Profundidade	mm	535	535	630
Altura	mm	460	460	510
Peso líquido/bruto	kg	23/25	28/32	53/57

Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos

MÁQUINAS DE CHANTILLY

SERVIÇOS
OPCIONAIS*



Instalação,
montagem
e colocação
em funcionamento



Manutenção,
revisão
e regulação



Garantia total



Garantia
da mão-de-obra



Projectos
personalizados



JETWIP/G



MINIWIP/G



ECOWIP/G

Modelos

Código

ECOWIP/G

2ICA0050

MINIWIP/G

2ICA0100



JETWIP/G

2ICA0130

Acessórios

Código

Conjunto manga decoração
(JETWIP/6)

2LCA9150

⌚ Consultar stock disponível

*Para conhecer serviços opcionais ver pág. 238-239