

# wippy 2000

**Montapanna con doppia regolazione, aria e panna!**

**Robusto e professionale, adatto all'utilizzo in attività piccole e medie.**

La panna liquida viene conservata a 4°C nella vaschetta estraibile, raffreddata indirettamente, dove si mantiene in condizioni ottimali.

Il coperchio trasparente permette un facile controllo del livello della vaschetta.

La panna prodotta ha un aumento di volume importante e struttura ferma e stabile, si può utilizzare panna a diverso contenuto di grassi.

Le macchine funzionano con pompa rotativa a palette. Il sistema refrigerante mantiene la temperatura ideale lungo tutto il percorso, fino al beccuccio di erogazione.

La produzione può essere interrotta in qualsiasi momento.

Il lavaggio è semplice e garantisce l'igiene.

**Whipping machine with dual setting, air and cream.**

**Robust and professional it is suitable for use in small and medium size food service operations.**

The liquid cream is stored in the removable tank, where it is indirectly cooled at 4°C, and holds it in perfect conditions.

The transparent lid provides a clear view of the cream level in the tank. The whipped cream has a significant overrun and a stable texture. Light or heavy creams can be used to get the desired type of whipped cream. These machines are equipped with a rotary pump.

The refrigeration system keeps the cream at the ideal temperature all the way through the dispensing nozzle. Working cycle can be stopped at any time.

Ease of cleaning makes it easy to maintain proper hygiene.

**Schlagsahne Maschine mit doppel Regulierung von Luft und Sahne.**

**Robuste und professionelle geeignet für den Einsatz in kleinen und mittleren Unternehmen.**

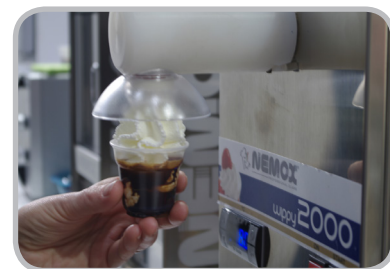
Die flüssige Sahne wird im abnehmbaren Behälter aufbewahrt, indirekt bei 4° C gekühlt, somit in perfektem Umfeld.

Der transparente Deckel ermöglicht eine klare Sicht auf die Sahnemenge im Behälter.

Die Sahne hat die beste Konsistenz und eine stabile Struktur. Fettarme, genauso wie Vollfett-Sahne können eingesetzt werden- es gibt immer den gewünschten Schlagsahnetyp.

Diese Maschinen sind mit einer Kreiselpumpe ausgestattet. Das Kühlsystem hält die Sahne auf der idealen Temperatur, auch bis zur Ausgabe.

Die Zubereitung kann jederzeit unterbrochen werden. Die Reinigung ist einfach, um eine korrekte Hygiene zu gewährleisten.



DATI TECNICI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	WIPPY 2000
Articolo	Item	Best. Nr.	0040100250
Codice EAN	EAN code	EAN Nr.	8024872 18500 1
Alimentazione	Rating	Stromversorgung	220/240V 50/60Hz 1 Phase
Potenza	Power	Leistung	520W
Refrigerata	Refrigerated	Gekühlt	•
Capacità riserva	Cream Capacity	Inhalt Behälter	2 l
Vasca estraibile	Removable tank	Entfernbarer Sahnebehälter	•
Regolazione aria	Air setting	Luft Regulierung	•
Regolazione panna	Cream setting	Sahne Regulierung	•
Produzione Oraria	Production per hour	Herstellung pro Stunde	100 l
Dimensioni(L/P/H)	Dimensions (W/D/H)	Maße (L/B/H)	cm 25,5x56,5x47 in 10x22.2x18.5
Peso netto	Net Weight	Netto Gewicht	Kg 27,2 - lb 60
Scatola imballo	Shipping carton	Verpackung	cm 32x52x53 in 12.6x20.5x20.9 Kg. 30,6 - lb 67.5