

Lucky Panna

La machine à chantilly

Avec sa cuve en inox réfrigérée, Lucky Panna vous permet de maîtriser le foisonnement et l'hygiène de vos crèmes fouettées et chantilly.



Pâtisserie



Les Points Forts

- Simple et rapide
- Cuve inox réfrigérée
- Pompe et engrenages inox
- Réglage de la consistance
- Foisonnement optimal (260%)
- Facile à nettoyer

Les Applications

- Crème fouettée
- Chantilly pour incorporation ou décors

Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques	Panna
Capacité maximum de la cuve	2 litres
Production horaire	25 litres
Puissance installée	0,72 kW
Raccordement électrique	220 V / 1 / 50 Hz
Dimension (mm)	P 22 x L 52 x H 46

5, rue Gustave Madiot
Z.A. Les Bordes
91921 Bondoufle Cedex
Tél. : 01 60 86 50 81
Fax : 01 60 86 63 65

Suivez-nous !



@monofrance

www.mono-france.com

Plus d'infos

