

MasterChef & MasterChef S

La machine multifonction

La machine multifonction par excellence ! MasterChef cuit, pasteurise, refroidit, émulsionne, turbine et met au point le chocolat. Un outil unique au service de l'ensemble de vos fabrications.



30%
d'économie
d'eau !

Formation
include

Les Points Forts

- Polyvalence
- Productivité
- Constance
- Hygiène
- Brevet Hotfreezer (pas de brûlage, ni de givre)
- Programmes adaptables et libres
- Souplesse d'utilisation
- Formation dans votre labo

Les Applications

- Crèmes pâtissière, citron, anglaise...
- Pâtes de fruit
- Confitures
- Glaçages
- Mousseline
- Crème au beurre
- Pâte à bombe
- Guimauve
- Glaces
- Sorbets
- Chocolat...

Caractéristiques techniques

	MasterChef	MasterChef S
Capacité de cuve (litre)	12	20
Quantité mini/max de crème pâtissière (litre de lait)	2 - 8	5 - 14
Temps/cycle (pasteurisation + refroidissement à T° de pochage)		35 min
Quantité mini/max par cycle de mix liquide (litre)	3 - 8	5 - 12
Temps/cycle (pasteurisation + turbinage)		35 min
Puissance compresseur	3 kW	3,7 kW
Puissance moteur agitateur	2,2 kW	4 kW
Raccordement électrique		400 V / 3 / 50 Hz
Nombre de vitesses		7
Refroidissement		eau
Dimensions (mm)	L 505 x P 700 x H 1210	L 550 x P 740 x H 1390
Poids	190 kg	265 kg

Pâtisserie

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

