



COLLET
ICE CREAM MACHINERY



Multifunctionele Patisserie Machine

BS Series



- *Roomijs mix*
- *Banketbakkersroom*
- *Gekookte rijst*
- *Yoghurt*
- *Bavarois*
- *Gelei en konfituur*
- *Ganache*
- *Pudding*
- *Voordegen*
- *Enz..*

De “alles in één” machine

*pasteurizeren
homogenizeren
mengen
verwarmen
koelen*

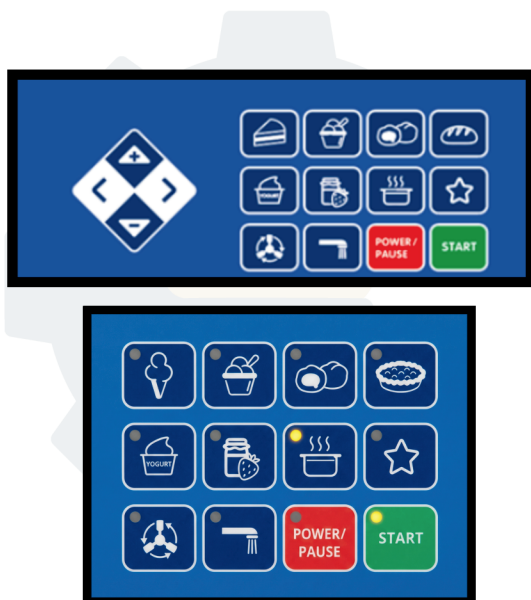


MF 30 liter

MF 60 liter

MF 120 liter





8 programmas, aanpasbaar volgens recept en wens.

Het gebruikers vriendelijke “ IT control panel ” was nooit zo handig.

Met 7 voorgeprogrammeerde (aanpasbare) recepten en een extra programma naar wens.

Alle stappen van het programma worden weergegeven op het scherm, met een permanente indicatie van gewenste en actuele temperatuur.

Het roerwerk voor homogenisatie werkt op hoge snelheid, terwijl het roerwerk voor mengen werkt op zowel lage snelheid als met een interval, uitgerust met optionele menghulpstukken voor een optimaal en uniform resultaat.

Geïsoleerd roestvrijstalen (inox) deksel met een extra sluitbaar kijkgat.

Flexibele watersproeier voor het spoelen en reinigen van de machine.

Inhoud “liter” aanduiding aan de binnenkant van de kuip.



Multifunctionele machine	Kuip inhoud	Productie tijd	Maten LxBxH	Voltage	Temp	Koel vermogen	Koeling	Gewicht
BS-MF30	12-30 Liter	50-150 min	500/980/1100	380/50/3	3°C-103°C	3 HP	Eau	310 KG
BS-MF60	20-60 Liter	50-150 min	500/980/1260	380/50/3	3°C-103°C	3,5 HP	Eau	330 KG
BS-MF120	40-120 Liter	50-150 min	660/1020/1260	380/50/3	3°C-103°C	5 HP	Eau	380 KG

De productie tijd dient als indicatief te worden aanschouwd, daar er verschillende factoren zijn welke een grote invloed kunnen hebben, zoals de koelwater temperatuur, de waterdruk, temperatuur van de ingrediënten en de omgevingstemperatuur.



Gildeweg 10, Barneveld, 3771 NB



www.collet-nederland.nl



+31624458493



Info@collet-nederland.nl



Collet Nederland



Verdeler: