



Tornado Basic

Maszyna idealna do emulgacji oleistych baz

Model Tornado Basic jest urządzeniem blendującym, idealnym do pracy każdej kuchni i laboratorium produkcyjnym. Maszyna perfekcyjnie radzi sobie z procesami takimi jak: blendowanie, mieszanie, tarcie czy miksowanie. Bardzo dobrze sprawdzi się przy przeprowadzaniu procesu mikronizacji. Model odpowiedni będzie również przy pracach związanych z emulgacją oleistych baz, a także do nadawania wszystkim mieszankom puszystości i delikatności.

Praca modelu Tornado Basic jest w pełni automatyczna, dzięki czemu pracownicy mogą w tym czasie zająć się innymi zadaniami, bez potrzeby ciągłej kontroli pracy.



- 3 końcówki do wyboru: do owoców, ubijania piany oraz do mieszania oleistych baz do konsystencji kremowych
- Model przeznaczony do pracy z bazami o objętości od 2 do 30 litrów
- Urządzenie może być opcjonalnie wyposażone w blokadę naczynia

Wydajność	Moc	Napięcie	Regulacja prędkości	Wymiary (szer/gł/wys)	Waga netto
2-30	1500 W	V220/Hz50	0-12000	420/500/850 mm	46 kg



Projekt



Doradztwo



Sprzedaż



Serwis



Szkolenia



BEST CS
YOUR PARTNER IN HORECA