

Dispensadores de bebidas

Montadores de nata

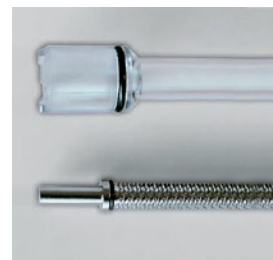
ECOWIP / MINIWIP / JETWIP

Características principales:

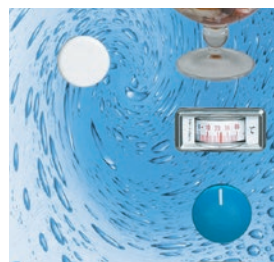
- Disponen de un depósito refrigerado de 2 l. y 6 l. (Jetwip/6).
- Posibilidad de regular la mezcla de aire/nata para adaptarse a las distintas exigencias productivas.
- Ecowip: Bomba de sistema rotativo en material plástico de elevada resistencia al desgaste.
- Miniwip: Bomba de presurización por engranajes construida totalmente en acero inoxidable para favorecer la incorporación de aire para obtener una nata con gran aumento de volumen.
- Jetwip: Por sus prestaciones y capacidad productiva resulta especialmente idónea para su aplicación en obradores de pastelería. Con la aplicación de la manga pastelera y el pedal deja las 2 manos libres para una perfecta decoración en pastelería.



Grifo refrigerado hasta el extremo con protector de material anticondensación.



Tubo texturizador en acero inox, de una sola pieza.



MINIWIP / ECOWIP
Pulsador erogación con distribución continua o por porciones. Incluye termómetro.



JETWIP
Cuadro de control digital.

Características técnicas

Modelos		ECOWIP/G	MINIWIP/G	JETWIP/G
Producción (aumento vol. 200%)	l/h	105	150	240
Capacidad depósito	l	2	2	6
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2
Potencia eléctrica	W	530	700	700
Compresor	W	120	120	1/3
Refrigerante	tipo	R134A	R134A	R134A
Condensación	ST/AF/W	AF	AF	AF
Ancho	mm	220	220	310
Fondo	mm	535	535	630
Alto	mm	460	460	510
Peso neto/bruto	kg	23/25	28/32	53/57

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

MONTADORES DE NATA

SERVICIOS OPCIONALES*



Instalación, montaje y puesta en marcha



Mantenimiento, revisión y puesta a punto



Garantía total



Garantía mano de obra



Personalización de proyectos



JETWIP/G



MINIWIP/G



ECOWIP/G

Modelos

	ECOWIP/G	MINIWIP/G	JETWIP/G
Código	2ICA0050	2ICA0100	2ICA0130

Accesorios

	Conjunto manga decoración (JETWIP/6)
Código	2LCA9150

🕒 Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver pág. 238-239