

# Machine à Chantilly



**MACHINES À CHANTILLY**  
**PROFESSIONNELLES**  
**ET HAUT DE GAMME**

## MACHINES À CHANTILLY PRIMA 2 - PRIMA 5



### **PRIMA 2, PRIMA 5,**

les machines à chantilly **de la Série Professionnelle**, avantageuses et fonctionnelles, adaptées aux petites et moyennes entreprises, à des conditions tarifaires intéressantes.

- 4 Elles produisent une chantilly fortement augmentée de volume, à structure ferme et stable.
- 4 Elles conservent la crème liquide à 4°C, la transforment en chantilly au passage dans le labyrinthe et la distribuent par commande manuelle.
- 4 Grâce au **couvercle transparent**, la quantité de crème liquide dans le bac de réserve peut être contrôlée facilement.



# MACHINES À CHANTILLY PROFESSIONNELLES

**TELME**<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL GELATO MACHINES

## PRIMA 2 PRIMA 5



- 4 Leurs **bacs extractibles** facilitent le lavage et la meilleure hygiène.



**MACHINES PROFESSIONNELLES**  
**HEAVY DUTY, EASY TO USE**

# MACHINES À CHANTILLY HAUT DE GAMME

## BETA 2 BETA 5 CONTINUO 5



### **BETA 2, BETA 5, CONTINUO 5,**

les machines à chantilly **Haut de Gamme** pour les professionnels exigeants, réalisées pour garantir une production intense et un rendement optimal.



**MACHINES HAUT DE GAMME**  
**TOP LEVEL, HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH**

## MACHINES À CHANTILLY HAUT DE GAMME

**TELME**<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL GELATO MACHINES

- 4 Elles sont fournies avec **commandes électroniques**, indicateur de température et doseur.
- 4 Elles distribuent la chantilly sur commande manuelle, par portions ou par dose réglable. Elles permettent d'obtenir la quantité de produit souhaitée et fonctionnent toujours mode silencieux.
- 4 Couvercle transparent, **cuve amovible** qui facilite le lavage et garantit la meilleure hygiène. **Continuo 5** présente les mêmes caractéristiques et distribue sur commande manuelle, en continu ou par dose réglable.



# MACHINES À CHANTILLY PROFESSIONNELLES

## PRIMA 2, PRIMA 5

Les machines à chantilly **de la Série Professionnelle**, avantageuses et fonctionnelles. Équipées d'une pompe rotative à palettes, elles fonctionnent avec des crèmes maigres ou grasses et permettent d'obtenir le type de chantilly souhaité.

La crème liquide et l'air aspiré sont poussés par la pompe dans le labyrinthe et transformés sur leur passage en chantilly.

La crème liquide, comme la chantilly, sont adéquatement réfrigérées sur tout leur trajet dans la machine, jusqu'au bec de distribution.

La cuve amovible, refroidie indirectement, conserve la crème liquide en parfaites conditions, sans séparation des matières grasses et des parties aqueuses.



# EXCELLENCE

## MACHINES À CHANTILLY HAUT DE GAMME

### **BETA 2, BETA 5, CONTINUO 5**

Les machines à chantilly **Haut de Gamme** avec commandes électroniques pour professionnels exigeants. Équipées d'une pompe rotative à palettes, elles fonctionnent avec des crèmes maigres ou grasses et permettent d'obtenir le type de chantilly souhaité. .

**BETA 2** et **BETA 5** permettent une distribution manuelle ou dosée; **CONTINUO 5** distribue en manuel, en continu ou de façon dosée.

La crème liquide, comme la chantilly, sont adéquatement réfrigérées sur tout leur trajet dans la machine, jusqu'au bec de distribution.

La cuve amovible, refroidie indirectement, conserve la crème liquide en parfaites conditions, sans séparation des matières grasses et des parties aqueuses.

# ITALIENNE

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET PERFORMANCES

	Larg. - Prof. - Haut., cm	Caractéristiques électriques	Réserve, L	Production horaire, L
<b>PROFESSIONNELLES</b>				
<b>PRIMA 2</b>	25x41x40	4 A - 0,3 KW V 230 - 50 - 1	2 extractible	100
<b>PRIMA 5</b>	28x44x40	4 A - 0,4 KW V 230 - 50 - 1	5 extractible	100
<b>HAUT DE GAMME TOUCH</b>				
<b>BETA 2</b>	25x41x40	4 A - 0,3 KW V 230 - 50 - 1	2 extractible	100
<b>BETA 5</b>	25x45x40	4 A - 0,4 KW V 230 - 50 - 1	5 extractible	100
<b>CONTINUO 5</b>	25x47x45	4 A - 0,4 KW V 230 - 50 - 1	5 extractible	150



Les caractéristiques sont purement indicatives. Les meilleures performances sont obtenues avec des quantités moyennes de mix. Le fabricant se réserve le droit d'apporter d'éventuelles modifications.

**TELME**<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL GELATO MACHINES

### Gris sarl

2 impasse des pierrailles  
43100 Cohade  
France Tel. +33 (0)4 71 50 47 40  
info@gris.fr - [www.Gris.fr](http://www.Gris.fr)