



BMC PL

TELME
GELATO AND PASTRY MACHINES

POWTARZALNA PRODUKCJA W CUKIERNI

TERMOCREMA 30, 60, 150 LITRÓW



- ▼ **Miksuje, miesza, podgrzewa, schładza i konserwuje**
- ▲ Zakres zmiany temperatur pracy: od **+1** do **105°C**.
- ▼ **Produkcja kremów, ciast, lodów oraz wyrobów cukierniczych i gastronomicznych**

RIBOT 10/18/30/60 LITRÓW



Ribot to wiele urządzeń w jednym: dojrzewalnik, pasteryzator, frezer lodowy, ubijaczka, szatkownica, rozdrabniacz, programowalny schładzacz

- ▼ **Regulowane obroty** od 30 do 500 obrotów na minutę
- ▲ Wymienny **zespół mieszadeł**
- ▼ **Kontrolowana temperatura** w zakresie od -15°C do +116°C

