

MONTAPANNA PONY



Il Montapanna Mussana Professionale Pony 2 litri è una macchina di alta qualità progettata per un uso professionale in ambienti come bar, ristoranti e gelaterie. Questo montapanna è dotato di un sistema automatico di porzionamento con tasti sensibili al tocco, che permette un'erogazione precisa e pratica. Inoltre, la refrigerazione intensiva raggiunge fino al beccuccio da guarnizione, garantendo che la panna venga mantenuta alla giusta temperatura per una migliore montatura.

Conforme alle normative CE e testato secondo la norma DIN 10507 per montapanna professionali, il montapanna Mussana è progettato per un'installazione sicura su superfici piane fisse, lasciando almeno 5 cm di spazio laterale per consentire la libera espulsione del calore. È compatibile con una normale presa di corrente da 230 V e ha un consumo di 500 W.

La macchina è dotata di un sistema di pulizia automatico che, se utilizzato quotidianamente con il detergente apposito, ne garantisce una lunga durata e un buon funzionamento. Il montaggio della panna è ottimale con panna fresca, preferibilmente con un contenuto di grassi del 30%-35%.

Caratteristica	Dettaglio
Dimensioni (L x A x P)	230 x 440 x 390 mm
Peso	33 kg
Potenza	500 W, 230 V/50 Hz 6,3A
Tipo di Refrigerante	R134a
Capacità	2 Litri
Sistema di Porzionamento	Automatico con tasti a sensore
Consumo Energetico	Circa 500 W
Installazione	Su superficie piana fissa (min. 5 cm di distanza laterale)
Normativa	Conformità CE, Testata secondo norma DIN 10507
Refrigerazione	Intensiva fino al beccuccio da guarnizione
Pulizia	Sistema automatico (detergente liquido, 40 ml al giorno)

