

whipper

ganz schön luftig



Kann man an alles denken?

Vor allem an neue Ideen. Denn nur so können wir unsere erfolgreichen Produkte weiter perfektionieren. Das beste Beispiel ist der WHIPPER. Sein Vorgänger ist der Star unter den Schlagsahneautomaten. Ihn weiter zu verbessern war nicht einfach. Mit neuen Ideen ist es uns gelungen.



Hygiene sauber gelöst

Die neuen Schlagsahnevollautomaten Modelle S'WHIPPER exclusive und WHIPPER 5 exclusive erfüllen ihre Hygieneaufgabe. Mit dem passiven Kälteleiter ist die Sahne im ganzen Kreislauf und bis zur Ausgabetülle auf unter 5°C gekühlt.



Heute die Technik von Morgen

Die Bedienung muss vor allem eines sein: einfach. Darum zeigen die exclusive-Modelle die Sahnetemperatur auf dem Display an und die Portionierung kann manuell, automatisch programmiert oder im Dauerlaufverfahren vorgenommen werden.



Display

Putzen war einmal

Sparen Sie Zeit: Füllen Sie einfach Wasser mit Reinigungsflüssigkeit in den mitgelieferten Behälter. Dann starten Sie die automatische Reinigung per Knopfdruck. Kein Zerlegen, keine aufwändigen Reinigungsarbeiten.

Automatische Reinigungshilfe



Einfach flexibel

In den kompakten S'WHIPPER mit nur 170 mm Breite passen 2l Gebinde.

Der WHIPPER 5 lässt sich mit 5l Rahm befüllen.



Verschiedenste Gebinde lassen sich direkt in das Gerät stellen.



Die WHIPPERS auf einen Blick

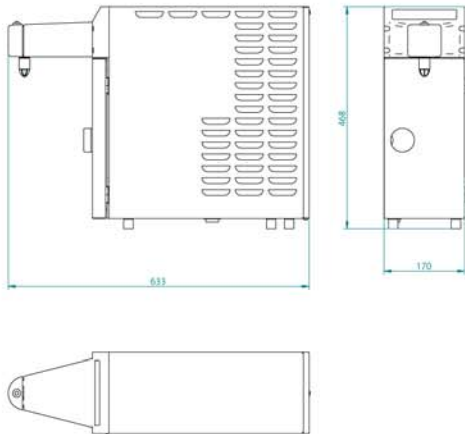
- Beste Sahnequalität
- Ganzer Lebensmittelkreislauf auf 5 °C gekühlt
- Sahne direkt aus Originalpackung
- Behälter für 2 oder 5 Liter flüssige Sahne
- Portionierungsautomatik und Kühltemperaturdisplay
- Einfache Bedienung per Knopfdruck
- Dauerlaufverfahren
- Kompakte Bauweise: ab 170 mm Breite
- Einfache automatische Reinigungshilfe
- Behälter für Reinigungsflüssigkeit mitgeliefert
- Anschluss an Schankanlagen möglich



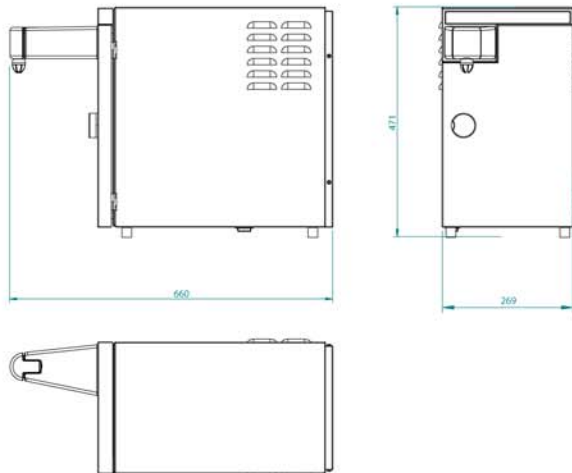
Technische Daten

Fassungsvolumen	2 l / 5 l
Ausgabeleistung	1 Liter in 45 Sekunden
Kühlleistung	<5°C bis 32°C Umgebungstemperatur
Spannung	115 VAC / 60 Hz oder 230 VAC / 50 Hz
Integriertes Reinigungsprogramm	j a
Gewicht	29 kg / 32 kg

S'WHIPPER



WHIPPER 5



Modelle

S'WHIPPER
2 Liter, Schlagsahneautomat

S'WHIPPER exclusive
2 Liter, Schlagsahneautomat, automatische Reinigungshilfe,
Temperaturdisplay, programmierbare Portionierung

WHIPPER 5
5 Liter, Schlagsahneautomat, automatische Reinigungshilfe

WHIPPER 5 exclusive
5 Liter, Schlagsahneautomat, automatische Reinigungshilfe,
Temperaturdisplay, programmierbare Portionierung

Ihre Werksvertretung:

Lacher Großküchen GmbH
Hilpertstr. 14
64295 Darmstadt

Herr Jonathan Schneider
Telefon 06151/9801 11
Telefax 06151/9801 9586
eMail: Jonathan.Schneider@lacher.de

thermoplan

Schweiz:

Thermoplan AG
Röhrlistraße 22
CH-6353 Weggis
Tel. +41 41 392 12 00
Fax +41 41 392 12 01

thermoplan@thermoplan.ch
www.thermoplan.ch

Deutschland:

Thermoplan Deutschland GmbH
Altriper Straße 1
D-68766 Hockenheim
Tel. +49 6205 280 620
Fax +49 6205 280 6210

info@thermoplan.eu
www.thermoplan.eu

Österreich und Osteuropa:

Thermoplan Austria, J.J. Framm
Grillhofweg 1
A-6080 Innsbruck-Vill
Tel. +43 512 378 379
Fax +43 512 378 379 20

buero@thermoplan.at
www.thermoplan.at