

Cuocicrema con condensazione ad acqua, capacità 15-30 kg, produzione 30 kg/h

Prezzo 692.00 Euro

Automatizza e accelera tutte le operazioni che richiedono manualità, fatica e tempo, garantendo una

[visit website]



Descrizione prodotto

Automatizza e accelera tutte le operazioni che richiedono manualità, fatica e tempo, garantendo una lavorazione di igiene ottimale. Mescola e miscela, alla temperatura, per il tempo e la velocità predeterminati, gli ingredienti: latte, panna, latte in polvere, farine, frutta, zucchero, destrosio, uova, emulsionanti, stabilizzanti, ecc., necessari per le creme classiche, le specialità di pasticceria, le preparazioni di gastronomia e le diverse miscele per le specialità della gelateria. Con 19 cicli preimpostati: 9 per Pasticceria, 4 per Cioccolateria, 3 per Gastronomia, 2 per Gelateria, un programma di lavaggio e programmi liberi in serie nei quali possono essere inserite nuove ricette. Ogni lavorazione avviene alle temperature desiderate e alla velocità di mescolazione ottimale. Il display o la suoneria indicano di volta in volta l'aggiunta degli ingredienti e la fine della fase di lavorazione. - Touch Screen resistivo di 5 pollici a colori (utilizzabile anche con i guanti), un'interfaccia di tipo intuitivo e di facile uso. - Dotata in serie di inverter per la variazione della velocità del motore mescolatore. Possibilità di agitazione continua o intermittente. - Doppio coperchio per aggiunte durante le lavorazioni e migliore eliminazione del vapore.

Ulteriori informazioni

Capacità: 15-30 KG

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 530 x 930 x 2060

Energia: Ele

Fase: 3F+N

Frequenza: 50

KW Elettrico: 4,5

Control: 30 KG/H

Raffreddamento: ACQUA

Volt: 400

Modello: CHEF30

Tier Price:

