TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	4,5
poids net (Kg)	190
poids brut (Kg)	210
largeur (mm)	550
profondeur (mm)	650
hauteur (mm)	1150

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CUISEUR À CRÈME - PASTEURISATEUR pour la production de toutes crèmes ou pasteurisation de mélanges glacés, - Capacité de la cuve de 15 à 30 litres maximum :

- Construit sur une structure en acier avec **carrosserie et cuve en ACIER INOXYDABLE 18/10 ;**
- **14 cycles prédéfinis** , chaque traitement s'effectue **aux températures souhaitées et à la vitesse de mélange optimale ;**
- **agitateur avec éléments racleurs mobiles** et **différentes vitesses d'agitation** , adaptable au produit spécifique traité ;
- **mémoire automatique du dernier cycle** effectué et **répétition du cycle en cas de coupure de courant** ;
- affichage **à cristaux liquides multilingue** ;
- **double couvercle pour les ajouts** pendant le traitement et **une meilleure élimination de la vapeur** ;
- **traitements thermiques indirects** par circulation d'un **liquide thermoconducteur de qualité alimentaire** ;
- **idéal pour la réalisation de toutes les crèmes classiques et de 100 autres spécialités pâtissières et pour la pasteurisation de divers mélanges glacés** ;
- **Extraction frontale des mélanges traités avec un robinet spécial ;**
- **températures de fonctionnement** variant de **+1° à +105°C** ;
- **condenseur refroidi à l'eau ou à l'air** de votre choix ;
- **Monté sur 4 roues pivotantes (2 avec freins)** .

MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON

CRTERMOCREMA30	CUISEUR À CRÈME - PASTEURISATEUR pour la production de toutes crèmes ou pasteurisation de mélanges pour glaces, capacité de 15 à 30 lt, TEMPÉRATURES D'UTILISATION VARIABLES de +1° à 105°C, CONDENSEUR À EAU, V.400/3+N, Kw 4,5, dim.mm.550x650x1150h	