



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>CRTERMOCREMA60</b>	CREAM COOKER - PASTEURISATEUR pour la fabrication de toutes crèmes ou la pasteurisation de mélanges à glaces, capacité de 30 à 60 litres, TEMPERATURES D'UTILISATION VARIABLES de +1° à 105°C, CONDENSEUR A EAU, V.400/3+N, kw 9.00, faible. millimètre 550x650x1200h	

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**CRÈME COOKER - PASTEURISATEUR pour la fabrication de toutes crèmes ou la pasteurisation de mélanges à glaces, - Capacité cuve de : 30 à 60 litres Maximum :**

- Construit sur structure en acier avec **corps et réservoir en ACIER INOXYDABLE 18/10** ;
- **14 cycles prédéfinis** , chaque traitement se déroule **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** ;
- **écran à cristaux liquides multilingue** ;
- **double couvercle pour les ajouts** pendant le traitement et **une meilleure élimination de la vapeur** ;
- **les traitements thermiques indirects** par circulation d'un **liquide caloporteur de qualité alimentaire** ;
- **idéal pour la fabrication de toutes les crèmes classiques et 100 autres spécialités pâtisseries et pour la pasteurisation des différents mélanges de glaces** ;
- **Extraction frontale des mélanges traités avec un robinet spécial.**
- **températures de fonctionnement** allant de **+ 1 ° à + 105 ° C** ;
- **condenseur** d'unité de réfrigération **refroidi** à l'eau ;
- **Monté sur 4 roues pivotantes, (2 avec frein).**

**MARQUE CE  
FABRIQUÉ EN ITALIE**

**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3 +N
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	9,00
<b>poids net (Kg)</b>	240

<b>poids brut (Kg)</b>	260
------------------------	-----

<b>largeur (mm)</b>	550
---------------------	-----

<b>profondeur (mm)</b>	650
------------------------	-----

<b>hauteur (mm)</b>	1200
---------------------	------