



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
CRTERMOCREMA30	CREAM COOKER - PASTEURISATEUR pour la fabrication de toutes crèmes ou la pasteurisation de mélanges à glaces, capacité de 15 à 30 litres, TEMPERATURES D'UTILISATION VARIABLES de +1° à 105°C, CONDENSEUR A EAU, V.400/3+N, Kw 4, 5, dim.mm.550x650x1150h	

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

CREAM COOKER - PASTEURISATEUR pour la fabrication de toutes les crèmes ou la pasteurisation des mélanges à crème glacée, - Capacité de la cuve de 15 à 30 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 **refroidi à l'eau** ou à l'air ;
- **Monté sur 4 roues pivotantes (2 avec frein)** .

**MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE**

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
---------------------	------