



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>CRTERMOCREMA60</b>	CUISEUR À CRÈME - PASTEURISATEUR pour la production de toutes crèmes ou pasteurisation de mélanges pour glaces, capacité de 30 à 60 lt, TEMPÉRATURES D'UTILISATION VARIABLES de +1° à 105°C, CONDENSEUR À EAU, V.400/3+N, kw 9,00, taille mm 550x650x1200h	

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**CUISEUR À CRÈME - PASTEURISATEUR pour la production de toutes crèmes ou pasteurisation de mélanges glacés, - Capacité de la cuve de : 30 à 60 litres Maximum :**

- Construit sur une structure en acier avec **carrosserie et réservoir 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 pâtisseries et pour la pasteurisation de divers mélanges glacés** ;
- **Extraction frontale des mélanges. Travailler avec un robinet spécial.**
- **températures de fonctionnement** variant de **+1° à +105°C** ;
- **condenseur** de réfrigération **refroidi à l'eau** ;
- **Monté sur 4 roues pivotantes (2 avec freins).**

**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