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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	9,00
Peso netto (Kg)	240
Peso lordo (Kg)	260
Larghezza (mm)	550
Profondità (mm)	650
Altezza (mm)	1200

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CUOCICREMA - PASTORIZZATORE per la produzione di tutte le creme o pastorizzazione delle miscele per gelato, - Capacita' Vasca da : 30 a 60 Litri Massimo:

- Costruita su Struttura in acciaio con **Carrozzeria e vasca in ACCIAIO INOX 18/10;**
- **14 cicli preimpostati**, ogni lavorazione avviene **alle temperature desiderate e alla velocità di mescolazione ottimale;**
- **agitatore con elementi raschianti mobili** e **diverse velocità di agitazione**, adattabili al prodotto specifico trattato;
- **memoria automatica dell'ultimo ciclo** eseguito e **ripetizione del ciclo in caso di interruzione dell'energia elettrica**;
- **display multilingue** a **cristalli liquidi**;
- **doppio coperchio per aggiunte** durante le lavorazioni e **migliore eliminazione del vapore**;
- **trattamenti termici indiretti** tramite la circolazione di un **liquido termoconduttore alimentare**;
- **ideale per la produzione di tutte le creme classiche e di 100 altre specialità di pasticceria e per la pastorizzazione delle diverse miscele da gelato**;
- **Estrazione frontale delle miscele Lavorate con apposito rubinetto.**
- **temperature di utilizzo** variabili da **+1° a +105°C**;
- **condensatore** gruppo refrigerante **raffreddato ad acqua**;
- **Montata su 4 ruote piroettanti, (2 con freno).**

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA

CRTERMOCREMA60	CUOCICREMA - PASTORIZZATORE per la produzione di tutte le creme o pastorizzazione delle miscele per gelato, capacità da 30 a 60 lt, TEMPERATURE di UTILIZZO VARIABILI da +1° a 105°C, CONDENSATORE ad ACQUA, V.400/3+N, kw 9,00, dim. mm 550x650x1200h	