



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>CRTERMOCREMA60</b>	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	

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**

**CUOCICREMA - PASTORIZZATORE per la produzione di tutte le creme o pastorizzazione delle miscele per gelato, - Capacità 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**

**SCHEDA TECNICA**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3 +N
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	9,00
<b>Peso netto (Kg)</b>	240
<b>Peso lordo (Kg)</b>	260

<b>Larghezza (mm)</b>	550
<b>Profondità (mm)</b>	650
<b>Altezza (mm)</b>	1200