



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

Services and Technologies for professional catering since 1973



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
CRTERMOCREMA30	COCADOR DE CREMAS - PASTEURIZADOR para la producción de todas las cremas o pasteurización de mezclas para helados, capacidad de 15 a 30 lt, TEMPERATURAS DE USO VARIABLES de +1° a 105°C, CONDENSADOR DE AGUA, V.400/3+N, Kw 4,5, dim.mm.550x650x1150h	

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

COCADOR DE CREMAS - PASTEURIZADOR para la producción de todas las cremas o pasteurización de mezclas para helados, - Capacidad del tanque de 15 a 30 litros como máximo:

- Construida sobre estructura de acero con **carrocería y tina en ACERO INOXIDABLE 18/10;**
- **14 ciclos preestablecidos**, cada procesamiento se realiza **a las temperaturas deseadas y a la velocidad de mezcla óptima;**
- **agitador con elementos raspadores móviles y diferentes velocidades de agitación**, adaptable al producto específico tratado;
- **memoria automática del último ciclo** realizado y **repetición del ciclo en caso de corte de energía**;
- pantalla **de cristal líquido multilingüe**;
- **doble tapa para adiciones** durante el procesamiento y **mejor eliminación del vapor**;
- **tratamientos térmicos indirectos** mediante la circulación de un **líquido termoconductor de calidad alimentaria**;
- **ideal para la producción de todas las cremas clásicas y otras 100 especialidades de pastelería y para la pasteurización de diversas mezclas de helado**;
- **Extracción frontal de las mezclas procesadas con un grifo especial;**
- **temperaturas de funcionamiento** que varían de **+1° a +105°C**;
- **condensador enfriado por agua o aire** de su elección;
- **Montado sobre 4 ruedas giratorias (2 con freno)**.

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	4,5
peso neto (Kg)	190

peso bruto (Kg)	210
ancho (mm)	550
profundidad (mm)	650
altura (mm)	1150