

# PASTOCUISEUR

## Présentation des pastocuisseurs TERMOCREMA



Cylindre et mélangeur,  
grattoir

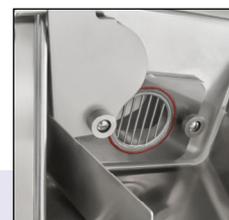
Tableau de commande  
écran tactile



Double couvercle  
permettant d'ajouter  
des produits



Sortie avec grille



### Caractéristiques générales :

- Cuire jusqu'à +110 °C, pasteuriser et refroidir
- Idéal pour pasteuriser les mélanges et pour crèmes glacées, cuire tous types de crèmes destinées à la pâtisserie (crème de riz ganache, crème pâtissière)
- Programmation du temps, de la vitesse et température
- 14 cycles programmés
- Écran tactile
- Température réglable entre +4°C et +99°C
- 3 vitesses de d'agitation: lente, rapide et intermittente
- Mélangeur avec racleur mobile 2 vitesses
- Double couvercle permettant d'ajouter des produits
- Mémoire automatique du dernier cycle
- Répétition du cycle en cas de coupure électrique
- Commandes électroniques simples d'utilisation
- Alimentation: 400/3/N/T
- Gaz R452
- Chauffe liquide thermo conducteur (détailpage24)



| MODÈLE                   | Dim. (mm)<br>LxPxH | Refroidissement | Produc-<br>tion/ cycle | Durée      | Tension                          |
|--------------------------|--------------------|-----------------|------------------------|------------|----------------------------------|
| <b>TERMOCREMA T 30</b>   | 550x650x1150       | <b>Eau</b>      | 15-30 L.               | 90-130 mns | 9.5 A - 4.5 kw<br>400 V - 50 - 3 |
| <b>TERMOCREMA T 30 A</b> | 550x650x1150       | <b>Air</b>      | 15-30 L.               | 90-130 mns | 9.5 A - 4.5 kw<br>400 V - 50 - 3 |
| <b>TERMOCREMA T 60</b>   | 550x650x1200       | <b>Eau</b>      | 30-60 L.               | 90-130 mns | 16 A - 9 kw<br>400 V - 50 - 3    |
| <b>TERMOCREMA T 150</b>  | 780x960x1200       | <b>Eau</b>      | 50-150 L.              | 90-130 mns | 32 A - 20.2 kw<br>400 V - 50 - 3 |