PASTOCUISEURS TERMOCREMA

TERMOCREMA

CARACTÉRISTIQUE GÉNÉRALES

- Mélangeur avec racleurs mobiles
- Double couvercle permettant d'ajouter des produits
- Programmation du temps, de la vitesse et température.
- 14 cycles programmés
- Commande par écran tactile simple et intuitif
- Température réglable entre +4°C et +110°C
- Variateur de vitesse de 10 à 125 rpm
- Chauffe indirecte thermoconductrice +++
- Extraction directe du produit par l'avant
- Sortie avec grille de protection
- Carrosserie massive en acier Inox AISI 304
- 4 roulettes chape Inox dont 2 à freins
- Gaz R452

**Chauffe indirecte thermoconductrice: Inspiré de la cuisson bain Marie, (pas de résistance en chauffe directe avec la cuve.) Résultat: impossible de brûler la production.*



INFORMATIONS TECHNIQUE
INSTALLATION MACHINE

Modèle	Refroidissement	Tension	Dimensions LxPxH mm	Production cycle	Durée
TERMOCREMA T 30	Eau ou air	9,5 A - 4,5 kw 400V/50Hz/3Ph	550x650x1150	**15-30 L**	90-130 mins
TERMOCREMA T 60	eau	16 A - 9 kw 400V/50Hz/3Ph	550x650x1200	**30-60 L**	90-130 mins
TERMOCREMA T 150	eau	26 A - 17,5 kw 400V/50Hz/3Ph	780x960x1200	**50-150 L**	90-130 mins
TERMOCREMA T 200	eau	27 A - 19 kw 400V/50Hz/3Ph	860x1000x1200	**70-200 L**	100-150 mins