

PASTRY 120 ET 180

CARACTÉRISTIQUE GÉNÉRALES

- **Couvercle ajouré** spécial pour les cuissons en basse température pour une conservation des goûts uniques.
- **Bras de mélange équipé de racleurs** associé à la cuve verticale
- **Variateur de vitesse de 40 à 250 tours / minute**
- Panneau de commande électronique à afficheur digital
- 15 programmes pré-enregistrés
- 15 programmes libres
- **Température réglable entre -15 °C et 110 °C**
- Chauffe indirecte thermoconductrice +++
- Extraction directe du produit par l'avant
- Sortie produit avec grille de protection
- Tablette large, massive et robuste pour tous types de récipients.
- Sécurité magnétique à l'ouverture du couvercle avec arrêt automatique de l'agitateur.
- Hygiène parfaite et nettoyage facile avec la douchette (4 bars de pression) (OPTION)
- Carrosserie massive en acier Inox AISI 304
- Refroidissement à eau
- 4 roulettes chape Inox dont 2 à freins

*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	Capacité	Refroidissement	Tension	Dimensions LxPxH mm
PASTRY 120	12 L	eau	9 A - 4 kw 400V/50Hz/3Ph	490x600x1100
PASTRY 180	18 L	eau	12 A - 5 kw 400V/50Hz/3Ph	510x700x1150

OPTIONS

LF3359416

DOUCHETTE