

SKU: 2974954

Ristosubito

Cuocicrema elettrico Omab Capacità minima 20 Lt Capacità Massima 80 Lt Capacità Vasca Lt 100 Modello CE100



Descrizione

Cuocicrema elettrico

Vasca ad intercapedine ed utensile miscelatore in acciaio inox. Tra le due vasche c'è l'olio termico per garantire che la crema non si bruci o si attacchi alla superficie interna di cottura (funzionamento a bagnomaria) e la cottura avviene in modo rapido e omogeneo; oppure a mezzo di resistenze elettriche corazzate (in acciaio inox) di potenza variabile, regolata da un Tele-Termostato.

Un rilevatore acustico (temporizzatore a suoneria) segnala all'operatore l'avvenuta cottura del prodotto, la sua estrazione è facilitata dal leveraggio che consente la rotazione della vasca. È provvista inoltre di griglia protettiva anti-infortunistica.

La nostra macchina cuocicrema è stata studiata per la preparazione di qualsiasi crema a caldo, zabaglione, stemperare il cioccolato, preparare i corpi gelati, nonché svariati impasti gastronomici (risotti, polenta, besciamella, ecc.)

Per le sue caratteristiche funzionali si è rivelata strumento indispensabile alle moderne pasticcerie, gelaterie, grandi cucine.

Specifiche Tecniche

- Capacità Minima 20 Lt

- Capacità Massima 80 Lt
- Capacità Vasca Lt 100
- Alimentazione 400/3/1/50Hz Watt
- Potenza resistenza 12 Kw
- Potenza Motore 1 Kw
- Peso 260 Kg

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	172
Capacità LT	100
Lunghezza (cm)	120
Profondità (cm)	88