

SKU: 2974956

Ristosubito

Cuocicrema elettrico Omab Capacità minima 40 Lt Capacità Massima 160 Lt Capacità Vasca Lt 200 Modello CE200



Descrizione

Cuocicrema elettrico Omab Modello CE200

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). 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 corpo 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 40 Lt
- Capacità Massima 160 Lt

- Capacità Vasca Lt 200
- Alimentazione 400/3/1/50Hz Watt
- Potenza resistenza 21 Kw
- Potenza Motore 1,47 Kw
- Peso 400 Kg

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	200
Capacità LT	200
Lunghezza (cm)	125
Profondità (cm)	107