



Cuocicrema cuocitore elettrico con vasca da Lt.30 trifase per creme a caldo , marmellate , latte condensato , besciamelle , ragù

Numero di riferimento: **DN37993**

I cuocitori elettrici sono atti alla preparazione e cottura di svariate tipologie di prodotti: dalle creme alle marmellate, dall'impasto per bignè al latte condensato, dalla besciamella alla polenta, dai ragù di carne, di funghi, di verdure, ai risotti e tanti altri prodotti. Esistono in varie versioni, con semplice movimento di un utensile oppure con movimento planetario di due utensili contemporaneamente, a 1, 2 velocità fisse o con variatore elettronico, con struttura opportunamente rinforzata sono ottime nella preparazione dell'impasto per torrone sia morbido che duro. Dal punto di vista tecnico, si tratta di macchine costruite completamente in acciaio inox rigorosamente alimentare, che sfruttano il principio della cottura a "bagno-maria" con vasca a tripla parete ed intercapedine in bagno d'olio diatermico, rispondenti alle norme CE, dotate di protezioni antinfortunistiche che ne rendono l'uso semplice e sicuro. L'utensile mescolatore centrale è dotato di raschiatori a lato e fondo vasca, per evitare ogni incollamento del prodotto alle pareti della vasca, il movimento tradizionalmente in senso orario, può essere richiesto anche su comando a senso antiorario qualora le tipologie degli impasti da preparare lo richiedano. Il controllo della temperatura di cottura avviene tramite un termostato elettronico che è possibile integrare con timer per temporizzare il funzionamento delle resistenze e dell'utensile mescolatore. L'applicazione su richiesta del programmatore di cicli di lavoro, e la possibilità di scegliere dalla capacità 30 fino alla 200 L, completano veramente il quadro fornendo così uno strumento di lavoro aperto a tutte le necessità: dalla pasticceria alla gastronomia.

Caratteristiche

Costruzione interamente in acciaio inox



Riscaldamento elettrico

Doppia vasca inox con olio termico

Motore a due velocità

Pala in acciaio inox con raschiatori

Controllo elettronico della temperatura

Vasca estraibile basculante

Normative CE

Optionals

- Tensioni speciali
- Rubinetto di scarico prodotto
- Velocità regolabile
- Dosatrice volumetrica per invasettamento
- Macchina su ruote
- Modelli di dimensioni superiori

Potenza kW 4.20

Peso (kg) 120

Alimentazione 400/3/50

Vasca (L) 30

Dimensioni (mm) 740x700x1360