



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3 +N
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	4,5
Nettogewicht (Kg)	190
Bruttogewicht (Kg)	210
Breite (mm)	550
Tiefe (mm)	650
Höhe (mm)	1150

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

SAHNEKOCHER - PASTEURISATOR zur Herstellung aller Cremes oder zur Pasteurisierung von Eismischungen, - Tankinhalt von maximal 15 bis 30 Litern:

- Gebaut auf einer Stahlkonstruktion mit **Karosserie und Wanne aus EDELSTAHL 18/10**;
- **14 voreingestellte Zyklen** , jede Verarbeitung erfolgt **bei den gewünschten Temperaturen und der optimalen Mischgeschwindigkeit**;
- **Rührwerk mit beweglichen Abstreifelementen** und **unterschiedlichen Rührgeschwindigkeiten** , anpassbar an das jeweilige behandelte Produkt;
- **automatische Speicherung des zuletzt durchgeführten Zyklus** und **Wiederholung des Zyklus bei Stromausfall** ;
- **mehrsprachige Flüssigkristallanzeige** ;
- **Doppeldeckel für Zugaben** während der Verarbeitung und **bessere Dampfableitung** ;
- **indirekte Wärmebehandlungen** durch die Zirkulation einer **wärmeleitenden Flüssigkeit in Lebensmittelqualität** ;
- **ideal für die Herstellung aller klassischen Cremes und 100 weiteren Gebäckspezialitäten** sowie für die **Pasteurisierung verschiedener Eismischungen** ;
- **Frontabsaugung der verarbeiteten Mischungen mit einem Spezialhahn**;
- **Betriebstemperaturen** variieren von **+1° bis +105°C** ;
- **wasser- oder luftgekühlter Kondensator** Ihrer Wahl;
- **Auf 4 Lenkrädern montiert (2 mit Bremsen)** .

**CE-KENNZEICHNUNG
HERGESTELLT IN ITALIEN**

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
CRTERMOCREMA30	SAHNEKOCHER - PASTEURISATOR zur Herstellung aller Cremes oder Pasteurisierung von Eiscrememischungen, Fassungsvermögen von 15 bis 30 l, VARIABLE GEBRAUCHSTEMPERATUR von +1° bis 105°C, WASSERKONDENSATOR, V.400/3+N, Kw 4,5, Abm.mm.550x650x1150h	