



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Trifase
<b>Volt</b>	V 400/3 +N
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	9,00
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	240
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	260
<b>Breite (mm)</b>	550
<b>Tiefe (mm)</b>	650
<b>Höhe (mm)</b>	1200

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**SAHNEKOCHER - PASTEURISATOR zur Herstellung aller Cremes oder Pasteurisierung von Eismischungen, - Tankinhalt von: 30 bis 60 Liter Maximal:**

- Gebaut auf einer Stahlkonstruktion mit **Karosserie und Tank 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** ;
- **Frontale Entnahme der Gemische. Arbeiten Sie mit einem Spezialhahn.**
- **Betriebstemperaturen** variieren von **+1° bis +105°C** ;
- **wassergekühlter Kühlkondensator** ;
- **Auf 4 Lenkrädern montiert (2 mit Bremsen).**

**CE-KENNZEICHNUNG  
HERGESTELLT IN ITALIEN**

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>CRTERMOCREMA60</b>	SAHNEKOCHER - PASTEURISATOR zur Herstellung aller Cremes oder Pasteurisierung von Eiscrememischungen, Fassungsvermögen von 30 bis 60 l, VARIABLE GEBRAUCHSTEMPERATUR von +1° bis 105°C, WASSERKONDENSATOR, V.400/3+N, kw 9,00, Größe mm 550x650x1200h	