

Cuocicrema

cream cooker_cuiseur a creme_cuececrema



Cuocicrema

Cream cooker
Cuiseur a creme
Cuececrema

modello model	MC30/2E	MC60/2E	MC80/2E	MC120/2E	MC200/2E
capacità vasca_bowl capacity (lt)	30	60	80	120	200
min/max produzione_min/max mixing (lt)	3 → 21	4 → 39	4 → 52	12 → 80	22 → 150
volume olio_oil volume (lt)	10	16	20	22	55
temperatura ideale_ideal temperature (C°)	130	130	130	130	130
temperatura max_max temperature (C°)	150	150	150	150	150
tempo di cottura medio_average cooking time (minute)	40 → 50	40 → 70	75 → 90	80 → 100	90 → 110
giri utensile_tool rotations	1° rpm	46	46	46	46
	2° rpm	92	92	92	92
potenza installata_installed power (Kw)	resistenze heaters	4	6	9	15
	motore motor	0,37/0,45	0,6/0,8	0,6/0,8	1,3/1,8
dimensioni_dimensions (WxDxH) mm	950X725X1570	950X780X1570	950X740X1570	1115X905X1660	1300X1195X1995
peso_weight (Kg)	95	110	130	240	300



RASCHIATORE - SCRAPER

informazioni generali_general info_informations générales_información general

150 C° La macchina è utilizzata per la produzione di crema e di altri prodotti che richiedono miscelazione e riscaldamento fino a una temperatura massima di 150°C. The machine is used for production of cream and other products requiring mixing and heating up to a maximum temperature of 150°C. La machine est utilisée pour fabriquer de la crème et d'autres produits qui nécessitent d'être mélangés et chauffés jusqu'à une température maximale de 150 °C. La máquina se utiliza para la producción de crema y de otros productos que requieren mezcla y calentamiento hasta una temperatura máxima de 150°C.

La miscelazione avviene utilizzando uno strumento speciale dotato di raschiatori per prevenire l'attaccamento del prodotto sulla vasca. Mixing is done using a special tool equipped with scrapers preventing product sticking and burning. Le mélange est effectué à l'aide d'un instrument spécial muni de grattoirs pour empêcher que le produit n'attache dans la cuve. La mezcla se realiza utilizando un instrumento especial dotado de raspadores para evitar que el producto se pegue a la cuba.

■ Sistema di riscaldamento utilizza olio termico posizionato tra due pareti della ciotola. Heating system uses heating oil positioned between two bowl walls. Vasca a 3 pareti/3-shell bowl. Le système de chauffe utilise de l'huile thermique placée entre deux parois du bol. Sistema de calentamiento que utiliza aceite térmico colocado entre dos paredes de la cubeta.

■ Le macchine hanno due velocità di funzionamento e consentono riscaldamento prodotto ad una temperatura desiderata. The machines have two operating speeds and enable product heating to a desired temperature. Les machines disposent de 2 vitesses de fonctionnement et permettent de chauffer le produit à la température désirée. Las máquinas tienen dos velocidades de funcionamiento y permiten calentar el producto a la temperatura deseada.

■ Timers_Time clock_Minuteurs_Temps francese_Timers_Time

■ Un coperchio con imbuto permette di aggiungere prodotto senza spegnere la macchina. Cover with the funnel enabling product to be replenished without switching off the machine. Un couvercle avec un entonnoir permet d'ajouter le produit sans éteindre la machine. Una tapa con embudo permite añadir producto sin apagar la máquina.

■ Tutti gli elementi che entrano in contatto diretto con gli alimenti sono realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità. All elements coming in direct contact with food are made of high quality stainless steel. Tous les éléments qui entrent en contact direct avec les aliments sont en acier inoxydable de haute qualité. Todos los elementos que entran en contacto directo con los alimentos están realizados en acero inoxidable de alta calidad.

■ Vasca inclinabile facilita la rimozione del prodotto e la pulizia della macchina. Tilting bowl makes it easier to remove product and clean the machine. La cuve inclinable facilite le retrait du produit et le nettoyage de la machine. Cuba inclinable que facilita la extracción del producto y la limpieza de la máquina.

■ Disponibile con ciotole di 30, 60, 80 e 120 litri. Available with bowls of 30, 60, 80 and 120 litres. Disponible avec des bols de 30, 60, 80 et 120 litres. Disponible con cubetas de 30, 60, 80 y 120 litros.

■ Corpo macchina in acciaio inox. Stainless structure. Corps de la machine en acier inoxydable. Cuerpo de máquina de acero inoxidable.

■ Di serie montata su ruote. In standard mounted on wheels. De série, montée sur roues. De serie montada sobre ruedas.

■ Rubinetto di scarico su ciotola sui modelli 60/80/120 optional. Bowl tap by 60 / 80 / 120 l models on request possible. Robinet de vidange sur bol sur les modèles 60/80/120 (en option). Grifo de descarga en cubeta en los modelos 60/80/120 (opcional).

MACCHINA IDEALE PER LA PRODUZIONE DI: varie creme, mousse di frutta, cioccolato fondente, cioccolato, budini, smalti, rivestimenti, minestre, salse, risotto, polenta, bescamella. IDEAL MACHINE FOR CONFECTIONERY PRODUCTION: various creams, fruit mousses, chocolate melting, chocolates, blancmanges, fillings, coating glazes, soups, sauces, risotto, polenta, béchamel etc. MACHINE IDÉALE POUR LA FABRICATION DE: différentes crèmes, mousses de fruits, chocolat fondant, chocolat, flans, glaçages, enrobages, soupes, sauces risotto, polenta, béchamel. MÁQUINA IDEAL PARA LA PRODUCCIÓN DE: cremas, mousse de fruta, chocolate fundente, chocolate, flanes, decoraciones, revestimientos, menestras, salsas, risotto, polenta, bechamel.



pasticcera_pastry_pâtisserie_pasteleria