

Cod: 8493

Cuocicrema con riscaldamento elettrico a 2 velocità 65x61x131 h cm



Descrizione

Macchina ideale per la preparazione e la cottura di tutti i tipi di crema, con notevole risparmio di mano d'opera. La doppia vasca in acciaio inox consente di contenere dell'olio termico nell'intercapedine. Il bagnomaria fa sì che, durante la cottura, la crema non attacchi e non bruci. A fine lavoro è possibile rovesciare la vasca per facilitare lo svuotamento. La macchina è provvista di timer e dispositivi antinfortunistici a norma CE. L'impianto di riscaldamento elettrico corredato di resistenze corazzate, poste nell'olio termico, permette di mantenere la temperatura desiderata del prodotto grazie ad un termostato che regola la temperatura durante la cottura. Corredate di serie con motore a 2 velocità. Su richiesta disponibili con variatore di velocità e con capacità superiori.

Dimensioni



Dimensioni esterne	65x61x131 mm
--------------------	--------------

Scheda tecnica

Capacità	30 Lt
Peso	80 kg
Potenza Elettrica	4.2 kW
Produzione per ciclo	19 Kg/15min