

Cod: 42330992

**Cella frigorifero altezza 2540 mm prezzo escluso motore 4140x4740x2540h mm**



## Descrizione

### **Pastogelatiera Cuocicrema professionale**

I pastogelatieri cuocicrema sono apparecchi utili per preparare creme e gelati, anche quando includono ingredienti pastorizzati. Al loro interno sono dotati di dispositivi per avviare cicli di caldo/freddo e regolare la temperatura in base ai programmi scelti. In questo modo possono essere utilizzati sia per amalgamare creme da pasticceria, sia per comporre gelati a temperature positive.

### **Come funziona il passacrema**

Il display multilingue permette di selezionare il programma preferito in base alle esigenze di preparazione richieste. Il macchinario è dotato di 14 cicli di produzione e 10 cicli preimpostati. In questo modo basta inserire gli ingredienti e scegliere un programma specifico per ottenere una crema morbida o un gelato già compatto.

All'interno del catalogo sono disponibili pastogelatiere con capacità fino a 12 litri e meccanismi di condensazione ad aria. La temperatura di esercizio varia da +2°C a +12°C.

## **Pastogelatiere Cuocicrema su Ristoattrezzature**

Tutti i Pastogelatiere Cuocicrema presenti all'interno del nostro catalogo sono dotati di marchio CE.

### **Dimensioni**

Spessore pareti	70 mm
-----------------	-------