

Cod: 38680320

**Tavolo in acciaio inox a giorno con 3 cassetti a dx profondità 600 mm
1900x600x850h mm**



Descrizione

Pastorizzatori Cuocicrema professionali

I pastorizzatori professionali sono apparecchi indicati per la preparazione delle creme che contengono ingredienti pastorizzati, come latte e uova. Gli ingredienti vengono miscelati e cotti alla temperatura ideale. Con display digitale per selezionare la temperatura.

Come funziona il pastorizzatore cuocicrema?

I pastorizzatori cuoricrema sono composti da una vasca in acciaio inox, dentro cui vengono inseriti tutti gli ingredienti della crema, inclusi quelli da pastorizzare. Il funzionamento è elettrico, e porta l'apparecchiatura a una temperatura compresa da 60°C-90°C in riscaldamento e tra 2°C e 6°C per il raffreddamento.

Il ciclo di pastorizzazione dura due ore. A seconda del modello, la capacità della vasca cambia da

40 litri a 60 litri. La metodologia di condensazione all'interno della macchina può essere ad acqua, ad aria o mista.

Come pulire il pastorizzatore cuocicrema

Tutte le parti che entrano direttamente a contatto con gli alimenti sono in acciaio inox, materiale compatibile al contatto secondo la normativa HACCP vigente. L'acciaio inox può essere pulito con detergente non aggressivo da cucina e spugna non abrasiva, per non rovinare l'integrità del materiale.

Pastorizzatori Cuocicrema su Ristoattrezzature

Tutti i pastorizzatori cuocicrema presenti all'interno del nostro catalogo sono dotati di marchio CE.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1900x600x850 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Peso	120 kg
------	--------