

Cod: 118510753170

Cuocicrema professionale da banco 5 lt 43,5x60,5x59,5h cm



Description

E' una moderna e vantaggiosa innovazione nel mondo delle preparazioni alimentari artigianali. E' dotata di oltre 50 programmi personalizzabili dall'utente per preparare crema pasticcera, crema inglese, crema catalana, crème brûlée, crema al limone, mousseline, diplomatica, crema di mandorle, crema al burro, creme di frutta, crema bavarese, pâte à bombe, pasta choux, confetture, gelée, gelatine, glasse, nappage, fusione cioccolato, salsa cioccolato, ganache, salsa pomodoro, besciamella, risotto, polenta, ecc. Pastorizza miscele per gelato. Prepara gelati e freschi sorbetti.

Pastorizzazione/Maturazione miscela per gelato LT 1.5/5 (50min)

Miscela gelato introdotta per ciclo LT 1/2

Produzione minima gelato ciclo LT 1.5

Produzione massima gelato ciclo LT 2.6

Dimensions

Dimensioni esterne	435x605x595 mm
--------------------	----------------

Technical data

Frequenza	50 Hz
Miscela per ciclo	2.3 kg
Peso netto	58 kg
Potenza Elettrica	1.7 kW
Produzione crema/ciclo massima	5 Lt
Produzione crema/ciclo minima	1.5 Lt
Produzione gelato	15 Lt
Produzione Kg/h	12 Kg/h
Voltaggio	230 V