

Turska: 42330992

**Külmikukambri kõrgus 2540 mm hind ilma mootorita 4140x4740x2540h mm**



**Kuvas**

## **Professionaalsed koor-küpsetuspastakad**

Kooreküpsetajad on kasulikud seadmed kreemide ja jäätiste valmistamiseks, isegi kui need sisaldavad pastöriseeritud koostisosi. Sees on nad varustatud seadmetega, mis käivitavad kuuma/külma tsükli ja reguleerivad temperatuuri vastavalt valitud programmidele. Nii saab neid kasutada nii kondiitritoodete segamiseks kui ka jäätise valmistamiseks positiivsel temperatuuril.

## **Kuidas kreemipasser töötab**

Mitmekeelne ekraan võimaldab kasutajal valida eelistatud programmi vastavalt vajalikule valmistamisvajadusele. Seade on varustatud 14 tootmistsükliga ja 10 eelseadistatud tsükliga. See tähendab, et pehme koore või kõva jäätise saamiseks tuleb vaid sisestada koostisosad ja valida konkreetne programm.

Kataloogis on saadaval kuni 12-liitrise mahutavusega jäätisemasinad ja

õhukondenseerimismehhanismid. Töötemperatuur on vahemikus +2°C kuni +12°C.

## **Cuocicrema jäätisekastid Ristoattrezzature's**

Kõik meie kataloogis olevad Cuocicrema kondiitritooted on CE-märgistatud.

### **Mitat**

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