

Cuiseur crèmes/sauces 30 L/h, cond. à air, VV/TS

Référence CCU/30AT



- Condenseur à air.
- Pasto turbines-cuiseurs polyvalentes pour cuire, tempérer, pasteuriser et geler tous les mélanges ou pâtes.
- Display multilingues avec 14 cycles préprogrammés et 10 cycles de production programmables.
- Différents traitements thermiques se font dans un seul cylindre, en évitant toute manipulation ou transvasement.
- Possibilité d'agitation lente, rapide ou intermittente.
- Mémoire automatique du dernier cycle.
- Mix par cycle: 15/30 litres.
- Durée du cycle: 90/130 min.

caractéristiques du produit :

Ecotaxe (en €): 9,2
Sous-famille: AIR CONDENSEUR
product_category_name: Diamond
product_range_name: Ice cream
product_subrange_name: Cuiseurs à crème & sauces
product_family_name: Production 30 Lit/heure
brand: 03-Diamond Gold
cusref: 84388099
(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 550 x 650 x 1150
kW: 4.5
Voltage: 400/3N 50Hz
Volume en m³: 0.57
Poids (en kg): 184
N° de page catalogue: 220-GOLD