

Cuiseur crèmes/sauces 60 Lt/h, cond à eau, VV/TS

Référence CCU/60WT



Condenseur à eau.

- 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: 30/60 litres.
- Durée du cycle: 90/130 min.

caractéristiques du produit :

Ecotaxe (en €): 11,9

Sous-famille: WATER CONDENSEUR

product_category_name: Diamond

product_range_name: Ice cream

product_subrange_name: Cuiseurs à crème & sauces

product_family_name: Production 60 Lit/heure

brand: 03-Diamond Gold

cusref: 84388099

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 550 x 650 x 1200

kW: 9

Voltage: 400/3N 50Hz

Volume en m³: 0.82

Poids (en kg): 238

N° de page catalogue: 221-GOLD