

CUECECREMAS 200 LITROS



- Nuevo cuececremas novedoso y único en el mercado con la incorporación de la última tecnología.
- Esta marmita de cocción con agitador rascador incorpora una placa electrónica completamente programable que otorga al cuececremas la última tecnología e innovación única en el sector. Esta placa electrónica es completamente programable, permite la regulación del tiempo, la temperatura o el modo de trabajo.
- Tiene tres programas de trabajo: giro en un mismo sentido, giro en un mismo sentido con pausa y giro en un sentido con cambio a giro en sentido contrario.
- Gracias a la última tecnología todo estas estas funciones son completamente programables en cuanto a la velocidad del giro, gracias al variador de velocidad que otorgan de la máxima versatilidad a nuestro cuece cremas.
- Incorpora un sistema integrado que te permite la programación con recetas completa previamente programadas de los productos que se elaboren con más frecuencia.
- La amasadora en caliente incluye un sistema de vuelque y elevación completamente automático.
- Nuestros cuececremas son idóneos para realizar cualquier tipo de masa o salsa que a su vez requieren una cocción rápida y uniforme, pudiendo no obstante, trabajar a temperatura ambiente.
- Entre la infinidad de utilidades posibles destacan: bechamel para croquetas, salsas, rellenos, cremas, migas, pisto, chocolates, jarabes, dulces, garapiñadas, cremas pasteleras, almendras y frutos secos...
- Idónea para rottisseries, restaurantes, hoteles, cárnicas, fabricante de pre-cocinados y demás colectividades.



WWW.FAMESKA.COM



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

- Fabricado en acero inoxidable.
- Caldero en acero inoxidable de doble cuerpo.
- Calefacción mediante resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable, sumergidas en aceite térmico. Consiguiendo una cocción uniforme y homogénea. Temperatura hasta 160°C
- Pala removedora con rascadores de teflón, que evitan que el producto se adhiera al caldero.
- Cuadro de mandos completo compuesto por paro de emergencia y placa electrónica. (De forma opcional se puede pedir con cuadro de mandos analógicos)
- Disponible en más capacidades.
- Construida según normativa CE.
- Fácil limpieza

Accesorios adicionales (bajo pedido): Pala especial con cepillos rascadores y grifo de vaciado.

Existe la posibilidad de incorporar un brazo triturador industrial móvil, para aquellos productos que lo requieran como por ejemplo: cremas o purés, cremas pasteleras, salsas, chocolates...

Capacidad de 200 litros

Dimensiones :

- Peso 232
- Potencia 28,7kw
- Voltaje 380V III 50hz.



MULTYMAQ MAQUINARIA S.L.

C/ El niño nº 45; 30540
Estación de blanca (Murcia)
TLF:968-776-081
WWW.FAMESKA.COM
WWW.MULTYMAQ.COM