

Ref: CCU/30AT

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



- 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.

·mm (LxPxH) :550x650xh1150

·kW :4,5

·Volt : 400/3N 50Hz

·kg :184

·M³ : 0,57