



Cremekocher

- Herstellung und Zubereitung von Brandteig, Backcreme, Schokolade, Fondant, Fruchtmarmelade, Überzug, Füllung sowie für jedes Produkt, das gleichmäßiges Erhitzen und gleichmäßiges Mischen erfordert.
- Die Maschine ist komplett aus Edelstahl gefertigt.
- Das Thermalöl zirkuliert in der doppelten Tankwand, die für eine sichere und einfache Verwendung ausgelegt ist.
- Elektronischer Thermostat zur Einstellung der Kochtemperatur.
- Manueller oder automatischer Betrieb.
- Zwei Arbeitsgeschwindigkeiten.
- Temperaturschalter gegen Überhitzung.

Cocina para crema

- Producción y preparación de masa para profiteroles, crema pastelera, chocolate, fondant, mermelada de frutas, recubrimiento, relleno, así como cualquier producto que requiera calentamiento uniforme y mezcla suave.
- La máquina está completamente hecha de acero inoxidable.
- El aceite térmico circula en la doble pared del depósito diseñada para un uso seguro y fácil.
- Termostato electrónico para ajustar la temperatura de cocción.
- Funcionamiento manual o automático.
- Dos velocidades de trabajo.
- Interruptor de temperatura para evitar el sobrecalentamiento.

Cottura per crema

- Produzione e preparazione di pasta choux, crema pasticcera, cioccolato, fondente, marmellata di frutta, rivestimento, farcitura e per qualsiasi prodotto che richieda un riscaldamento uniforme e un mescolamento delicato.
- La macchina è interamente in acciaio inossidabile.
- L'olio termico circola nella doppia parete del serbatoio progettata per un uso sicuro e facile.
- Termostato elettronico per regolare la temperatura di cottura.
- Funzionamento manuale o automatico.
- Due velocità di lavoro.
- Interruttore di temperatura per evitare il surriscaldamento.



Zeitschaltuhr.
Temporizador.
Timer.

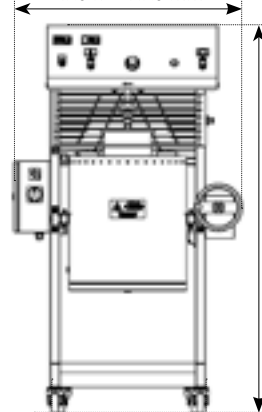
Dritte Außenwand gegen
Wärmeverlust.
Tercera pared exterior contra
las pérdidas de calor.
Terza parete esterna contro
le perdite di calore

Schüssel kippen.
Drehrad.
Inclinación del
tazón. Manivela.
Inclinazione della
ciotola. Manovella.

Option Auslaufhahn.
Válvula de drenaje opcional.
Opzione valvola di scarico.

Seiten- und Bodenabstreifer.
Raspadores laterales e inferiores.
Raschiatti laterali e inferiori.

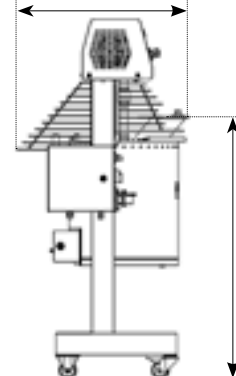
30 L = 960 mm
60 L = 960 mm
80 L = 960 mm
120 L = 1120 mm



30 L = 1530 mm
60 L = 1635 mm
80 L = 1635 mm
120 L = 1820 mm

30 L = 680 mm
60 L = 680 mm
80 L = 680 mm
120 L = 780 mm

30 L = 725 mm
60 L = 780 mm
80 L = 740 mm
120 L = 905 mm



30 L = 1100 mm
60 L = 1200 mm
80 L = 1270 mm
120 L = 1380 mm

CREAMCO

30L 60L 80L 120L

Max Temperatur || Temperatura máxima || Temperatura massima

150 °C 150 °C 150 °C 150 °C

Kapazität || Capacidad masa || Capacità di pasta

30 L 60 L 80 L 120 L

Nettogewicht Maschine || Peso neto máquina || Peso netto macchina

121 kg 150 kg 158 kg 232 kg

Ölvolumen || Volumen de aceite || Volume di olio

12 L 17,5 L 19,5 L 29 L

U/min bei 50 Hz || Rev./min a 50 Hz || Giri/min a 50 Hz
1./2. Geschwindigkeit || 1ª/2ª velocidad || 1ª/2ª velocità

0,37/0,45 kW 0,6/0,8 kW 0,6/0,8 kW 1,3/1,8 kW

Heizelemente || Elemento calefactor || Elemento di riscaldamento

4 kW 6 kW 9 kW 15 kW

Spannung || Voltaje || Voltaggio

3Ph x 230/400V 50Hz

Option Auslaufhahn || Válvula de drenaje opcional || Opzione valvola di scarico

✓ ✓ ✓ ✓