

ITA Vasca ad intercapedine ed utensile miscelatore in acciaio inox. Tra le due vasche c'è l'olio termico per garantire che la crema non si bruci o si attacchi alla superficie interna di cottura (funzionamento a bagnomaria). La cottura avviene in modo rapido e omogeneo per mezzo di un grosso bruciatore (fornito di ugello universale per ogni tipo di gas) e il controllo della temperatura con un termometro; oppure a mezzo di resistenze elettriche corazzate (in acciaio inox) di potenza variabile, regolata da un tele-termostato. Un rilevatore acustico (temporizzatore a suoneria) segnala all'operatore l'avvenuta cottura del prodotto, la sua estrazione è facilitata dal leveraggio che consente la rotazione della vasca. E' provvista inoltre di griglia protettiva anti-infortunistica. La macchina cuocicrema è stata studiata per la preparazione di qualsiasi crema a caldo, zabaglioni, stemperare il cioccolato, preparare i corpo gelati, nonché svariati impasti gastronomici (risotti, polenta, becciamelle, ecc.). Per le sue caratteristiche funzionali si è rivelata strumento indispensabile alle moderne pasticcerie, gelaterie, grandi cucine. Su richiesta disponiamo di macchina tutta in acciaio inox.

ENG Stainless steel bowl with jacket and mixing tool. The jacket between the tanks is filled with thermal oil to ensure that the cream does not burn or stick to the inside surface of the cooker (cooking by bain-marie). Cooking is fast and homogeneous thanks to a large burner (supplied with a universal nozzle for all types of gas), while temperature is controlled by a thermometer. Otherwise cooking may be carried out by armoured electric resistances (made in stainless steel) with variable power which is regulated by a telethermostat. An acoustic alarm (timer with buzzer) warns the operator when the cooking time is over. The cream can be removed easily thanks to a special lever with which the tank can be turned over. There is also a protection grid to prevent accidents. Our cream cooker has been designed for the preparation of all kinds of hot creams, egg-flips, melted chocolate, for blending ice-cream as well as for various mixes for food products ("risotto" "polenta", béchamel, etc.). Thanks to its functional features it has proved to be an indispensable instrument in modern confectioners' workshops, ice-cream workshop and large kitchens. On request machine all made in stainless steel.

FRA Cuve à double paroi et outil mélangeur acier inox. L'huile thermique se trouve entre les deux cuves pour que la crème ne brûle pas ou ne s'attache pas à la surface interne de la cuisson (fonctionnement en bain-marie). La cuisson s'effectue de façon rapide et homogène à l'aide d'un gros brûleur (muni d'un gicleur universel pour chaque type de gaz) et contrôle de la température par un thermomètre; ou bien à l'aide de résistances électriques protégées (en acier inox) de puissance variable, réglée par un télé-thermostat. Un relevé sonore (minuteur à sonnerie) avertit l'opérateur quand la cuisson du produit est achevée. Son extraction est facilitée par le système à leviers qui permet la rotation de la cuve. Il est en outre muni d'une grille protectrice contre tout accident. Notre machine cuiseur à crème a été étudiée pour la préparation d'une quelconque crème à chaud, sabayons, détremper le chocolat, préparer les glaces ainsi que diverses pâtes gastronomiques ("risotto", "polenta", béchamelle etc.). Grâce à ses caractéristiques fonctionnelles, c'est l'instrument indispensable aux pâtisseries, glaciers et grandes cuisines modernes. Sur demande machine en acier inoxydable.

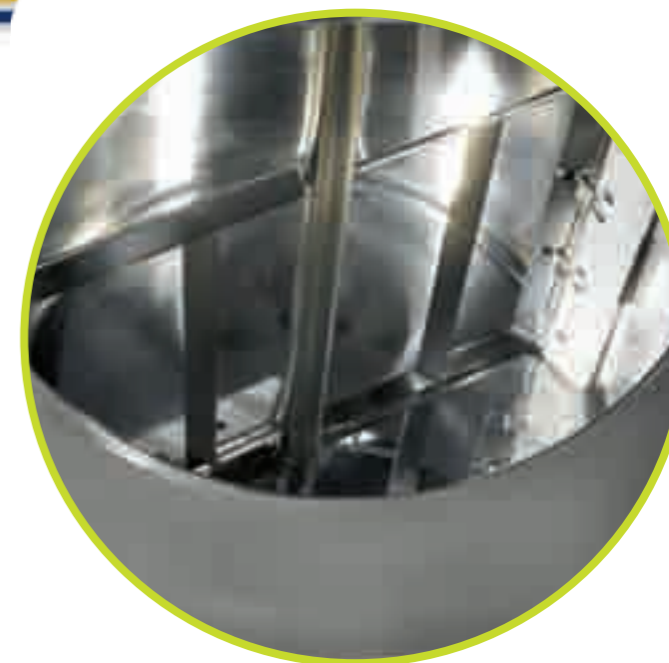
ESP Cubeta de doble pared e instrumento agitador en acero inoxidable. Entre las dos cubetas se encuentra aceite térmico para asegurar que la crema no se queme o se pegue a la superficie interior de cocción (método de baño de María). La cocción se realiza de manera rápida y homogénea a través de un quemador grande (dotado de tobera universal para cualquier tipo de gas) y el control de la temperatura con un termómetro; o sino a través de resistencias eléctricas acorazadas (en acero inoxidable) de potencia variable, ajustadas por un tele-termostato. Un indicador acústico (temporizador de timbre) avisa al operador cuando el producto está listo. Su extracción es facilitada por el sistema de palancas que permite la rotación de la cubeta, que además está dotada de una reja de protección contra los infortunios. Nuestra máquina cuececrema ha sido estudiada para la preparación de cualquier crema en caliente, para batir yemas con azúcar, para diluir el chocolate, para preparar helados, y para cualquier tipo de amasadura gastronómica (polenta, bechamel, etc.). Gracias a sus características de funcionalidad, se ha vuelto un instrumento indispensable para los modernos talleres de confitería, heladería y para las grandes cocinas. Su requesta maquina toda hecha en acero inoxidable.



MC INOX



MC602E



	H mm	B mm	P kg	P kW	P kW	V Lt	V Lt
MC30/2E	700	740	130	4,2	0,45	30	24
MC50/2E	760	740	140	6,45	0,45	50	38
MC60/2E	760	740	145	6,45	0,45	60	45
MC80/2E	950	1320	320	13,1	1,1	80	60
MC100/2E	1050	1320	340	13,1	1,1	100	75
MC120/2E	1050	1320	360	16,1	1,1	120	90
MC150/2E	1100	1420	430	20,2	2,2	150	110
MC200/2E	1100	1420	470	20,2	2,2	200	150
MC250/2E	1350	1750	800	27,6	3,6	250	190
MC300/2E	1350	1750	800	33,6	3,6	300	230