

MÁQUINA COMBINADA PARA PRODUCCIÓN DE HELADOS 5 L/H - AIRE CREMAGEL 5

Ref: 0305.86.046
Telme



Condensación a aire.

Permite preparar todas las cremas clásicas y otras especialidades de pastelería, así como pasteurizar y mantecar cualquier mezcla para helado.

Standardizan y facilitan las operaciones que necesitan manualidad, fatiga y tiempo, garantizando un trabajo de calidad constante y óptima higiene.

El cilindro vertical significa un llenado más fácil, el producto está siempre visible y los ingredientes pueden ser presentados en cualquier momento.

El abatidur con raspador móvil y con 3 niveles de velocidad: lento, rápido y intermitente, adecuado para el procesamiento de productos específicos.

Acceso automático en el último ciclo y repetición de ciclo en caso de fallo de energía.

Mezcla a la temperatura pretendida durante el tiempo necesario y a la velocidad seleccionada para todos los ingredientes (leche, crema, leche en polvo, harina, frutas, azúcar, huevos, agentes emulsionantes, estabilizantes, etc) necesaria para cremas clásicas, especialidades de bollos y dulces, productos gastronómicos y varias mezclas para helados.

Equipada con 1 cilindro.

CARACTERÍSTICAS

Dimensions (WDH)	460x600x1100 mm
Power	3 kW
Alimentación eléctrica	400V/3/50Hz
Mix for cylinder	1.2 - 5 kg/ciclo 1 - 5 l/ciclo
Working cycle	15 - 30 min.
Weight	122 kg
Dimensiones del embalaje	770x540x1500 mm
Peso bruto	140 kg