

MÁQUINA COMBINADA PARA PRODUÇÃO DE GELADO 5 L - AR CREMAGEL 5

Ref: 0305.86.046
Telme

Condensação a ar.

Prepara todo o tipo de cremes e especialidades de pastelaria, pasteuriza e congela vários tipos de mistura para gelado.

Automatiza e facilita operações que exijam trabalho manual, esforço e tempo, garantindo um trabalho de qualidade constante e ótima higiene.

O cilindro vertical significa um enchimento mais fácil, o produto está sempre visível e os ingredientes podem ser acrescentados a qualquer momento.

O batedor com raspador móvel e com 3 níveis de velocidade: lento, rápido e intermitente, adequado para o processamento de produtos específicos.

Acesso automático ao último ciclo e repetição do ciclo em caso de falha de energia.

Misture à temperatura pretendida durante o tempo necessário e à velocidade selecionada para todos os ingredientes (leite, creme, leite em pó, farinha, frutas, açúcar, ovos, agentes emulsificantes, estabilizantes, etc), necessários para cremes clássicos, especialidades de bolos e doces, produtos gastronómicos e várias misturas para gelados.

Equipada com 1 cilindro.



CARACTERÍSTICAS

Dimensões (LPA)	460x600x1100 mm
Potência	3 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50Hz
Mistura por cilindro	1.2 - 5 kg/ciclo 1 - 5 l/ciclo
Tempo médio ciclo	15 - 30 min.
Peso	122 kg
Dimensões de embalagem	770x540x1500 mm
Peso bruto	140 kg