



TOUCH SCREEN



AIR CCU/30AT

29 253,00 EUR

mm : 550x650xh1150 kW : 4,5 400/3N 50Hz

- FR Cuiseur crèmes/sauces 30 L/h, cond. à air, VV/TS**
- Mix par cycle: 15/30 litres. Durée du cycle: 90/130 min.
 - Pastoturbines-cuiseurs polyvalentes pour cuire, tempérer, pasteuriser et geler tous les mélanges ou pâtes.
 - Display multilingues, mémoire automatique du dernier cycle.
 - Différents traitements thermiques se font dans un seul cylindre, en évitant toute manipulation ou transvasement.
 - Possibilité d'agitation lente, rapide ou intermittente.



- NL Crème en Sauskoker, 30 L/u, luchtcond, VV/TS**
- Mix per cyclus: 15/30 liter. Duur van de cyclus: 90/130 min.
 - Polyvalente kookturbine voor het koken, temperen, pasteuriseren en koelen van alle soorten mixen en degen.
 - Multi-talen display, automatisch in geheugen bewaring van de laatste cyclus.
 - Verschillende thermische behandelingen gebeuren in één enkele cylinder om alle manipulaties en overhevelingen te vermijden.
 - Mogelijkheid tot trage, vlugge of beurtelingse schudding.

- DE Eiscreme-/Saucen-Maschine 30 L/Std., Luftkond, VV/TS**
- Mischung je Zyklus: 15/30 Liter. Zyklusdauer: 90/130 Min.
 - Multi-Turbinen Kocher zum Kochen, Einmachen, Pasteurisieren und Einfrieren aller Mischungen oder Pasten.
 - Display in mehreren Sprachen, Autospeicherung des letzten Zyklus.
 - Verschiedene Wärmebehandlungen erfolgen in einem Zylinder, Vermeidung jeglicher Manipulierung oder Umfüllung.
 - Einstellung von langsamen, mittlerem oder schnellem Rühren.



WATER CCU/30WT

29 253,00 EUR

mm : 550x650xh1150 kW : 4,5 400/3N 50Hz

- FR Cuiseur crèmes/sauces 30 L/h, cond à eau, VV/TS**



- NL Crème en Sauskoker, 30 L/u, watercond, VV/TS**



- DE Eiscreme-/Saucen-Maschine 30 L/Std., Wasserkond, VV/TS**



TOUCH SCREEN



WATER CCU/60WT

36 241,00 EUR

mm : 550x650xh1200 kW : 9 400/3N 50Hz

- FR Cuiseur crèmes/sauces 60 Lt/h, cond à eau, VV/TS**
- Mix par cycle: 30/60 litres. Durée du cycle: 90/130 min.
 - Pastoturbines-cuiseurs polyvalentes pour cuire, tempérer, pasteuriser et geler tous les mélanges ou pâtes.
 - Display multilingues, 14 programmes, mémoire automatique du dernier cycle.
 - Différents traitements thermiques se font dans un seul cylindre, en évitant toute manipulation ou transvasement.
 - Possibilité d'agitation lente, rapide ou intermittente.



- NL Crème en Sauskoker, 60 L/u, watercond, VV/TS**
- Mix per cyclus: 30/60 liter. Duur van de cyclus: 90/130 min.
 - Polyvalente kookturbine voor het koken, temperen, pasteuriseren en koelen van alle soorten mixen en degen.
 - Multi-talen display, 14 programma's, automatisch in geheugen bewaring van de laatste cyclus.
 - Verschillende thermische behandelingen gebeuren in één enkele cylinder om alle manipulaties en overhevelingen te vermijden.
 - Mogelijkheid tot trage, vlugge of beurtelingse schudding.

- DE Eiscreme-/Saucen-Maschine 60 L/Std., Wasserkond, VV/TS**
- Zyklus: 30/60 Liter. Zykluszeit: 90/130 Min.
 - Pasto-Turbinen Multikocher zum Kochen, Einmachen, Pasteurisieren und Einfrieren aller Mischungen oder Nudeln.
 - Display mit mehreren Sprachen, 14 Programme, Autospeicherung des letzten Zyklus.
 - Verschiedene Wärmebehandlungen werden mit einem einzigen Zylinder getätigt, somit wird jede Manipulation oder Weitergabe vermieden.
 - Einstellung von langsamen, mittlerem oder schnellem Rühren.

