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 ingredi-entes podem ser acrescentados a qualquer momento.
O batedor com raspador móvel e com 3 níveis de velocidade: lento, rápido e intermitente, ade-quado 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 emulsio-nantes, estabilizantes, etc), necessários para cremes clássicos, especialidades de bolos e doces, produtos gastronómicos e várias misturas para gelados.
Equipada con 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