

PASTEURIZADORES - PEB

CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS:

Pasteurizadores PEB marca FRIGOMAT – Itália, projetados como máquinas profissionais, com 2 ciclos de trabalhos automáticos (65° e 85°C) e fim de ciclo em conservação a 4°C. Distância grande da torneira ao pavimento, controlo eletrónico IES de precisão e economia, agitador em aço inox desmontável, grande simplicidade e fiabilidade, função automática anti gelo, cuba monobloco em aço inox. Compressores com condensação a água ou ar em função do modelo. Também disponíveis modelos com LCD.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

Modelo	PEB 30	PEB 60	PEB 130
Dimensões (CLA) mm	400x850x1080	400x1080x1080	530x1080x1080
Produção ciclo (2h)	30 Kg	60 Kg	130 Kg
Carga por ciclo	15 a 30 Kg	20 a 60 Kg	40 a 130 Kg
Alimentação	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
Potência	3.500 W	7.200 W	11.500 W
Peso líquido	140 Kg	200 Kg	240 Kg

PEB 30
PEB 60



PEB 130



COZEDOR E PASTEURIZADOR DE CREMES - CHEF

CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS:

Cozedores e pasteurizadores CHEF marca FRIGOMAT – Itália, banho-maria com glicol permite obter temperaturas entre 4° e 110°C sem alterar as características organolépticas do produto. Com 4 programas de seleção rápida para os ciclos: creme de pasteleiro, têmpera de chocolate, bases e conservação. Menu “receitas” interativo com outros 30 programas de trabalhos pré-programados. Função de pré-aquecimento para reduzir tempo de trabalho. Função “criar receitas” até 30. Creme de pasteleiro, compotas, base para gelado, têmpera de chocolate, são alguns exemplos de execução fácil com esta máquina. Compressores com condensação a água ou ar em função do modelo

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

Modelo	CHEF 12LCD	CHEF 30LCD	CHEF 60LCD
Dimensões (CLA) mm	400x930x1080	530x930x950	630x1020x950
Produção ciclo (2h)	30 Kg	60 Kg	130 Kg
Carga por ciclo	3 a 12 Kg	15 a 30 Kg	30 a 55 Kg
Alimentação	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
Potência	6.300 W	6.500 W	8.500 W
Peso líquido	144 Kg	206 Kg	260 Kg

CHEF 12LCD



CHEF 30LCD
CHEF 60LCD

