



## COZEDOR – MIX

### CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS:

Cozedor MIX marca FRIGOMAT – Itália, em aço inox, é indispensável para quem não tem um pasteurizador para preparar base de gelado a partir de produtos frescos. Dois ciclos automáticos - de 65 e 85°C e agitador. Aquecimento por banho-maria em glicol que permite atingir a temperatura de 90°C sem alterar as características organoléticas dos produtos. Saída do produto inox com torneira.

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

<b>Modelo</b>	<b>MIX 8</b>
Dimensões (CLA) mm	430x560x330
Produção / h	20 Kg
Carga por ciclo	3 a 8 Kg
Alimentação	230V/1N/50Hz
Potência	2.200 W
Peso líquido	35 Kg



MIX 8



vista da cuba



## TINA DE MATURAÇÃO - TME

### CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS:

Tina de maturação TME marca FRIGOMAT – Itália, em aço inox, oferecem aos profissionais uma resposta às exigências de qualidade e higiene no tratamento das bases de gelado. Painel eletrónico funcional para controlo de todas as funções. Ciclo automático de conservação a 4°C. Agitação automática ao centro da cuba com função cíclica. Torneira desmontável e precisão de temperatura na cuba com controlo de uma sonda eletrónica. Compressor com condensação a ar.

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

<b>Modelo</b>	<b>TME 60</b>
Dimensões (CLA) mm	400x1080x1080
Produção / h	-
Carga por ciclo	20 a 60 Kg
Alimentação	400V/3N/50Hz
Potência	1.000 W
Peso líquido	105 Kg



TME 60

