

COZEDORES DE CREMES

CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS

Cozedores de cremes 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.



CHEF 12LCD

CHEF 30LCD
CHEF 60LCD

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

