

Cocedor de crema y masas



50 litros



25 litros

E

Cocedor de crema y yema

Construcción totalmente en acero inoxidable.

Máquina: Apropriada, como su nombre indica, para la elaboración de crema pastelera, yema y bechamel, pero en la que pueden elaborarse otros productos que precisen ser trabajados con calor, siempre que no sean de mucha dureza.

Recipiente: Compuesto por tres cuerpos, el de cocción, el doble fondo para la calefacción y el exterior que crea su cámara de aislamiento térmico, con lo que se consigue el máximo aprovechamiento del calor del aparato. El recipiente es volcable y va provisto de una tapa.

Calefacción: Se realiza mediante resistencias eléctricas de inmersión con dos marchas de calor, y transmitiendo el mismo a través de aceite térmico, lo que permite el funcionamiento con menor potencia eléctrica que en otros sistemas, ya que el aceite se distribuye de forma homogénea.

Removedor: Provisto de rapadores de teflón para que el producto no se pegue. Funciona a 6 velocidades mediante motor reductor. El removedor es extraíble.

Mandos: Todo el grupo de mandos, junto con el motor reductor, van alojados en el cabezal de la máquina, disponiendo de cuadro de fácil lectura para que pueda maniobrase sin dificultades. El panel está compuesto de interruptor de 6 marchas para el removedor, interruptor para las resistencias eléctricas, temporizador, interruptor para el trabajo del removedor y termostato.

Todo el conjunto montado sobre base de tubo de acero inoxidable, dándole la máxima robustez.

F

Machine à cuire de la crème et petite confiserie (aux jaunes d'oeuf)

Une construction totalement dans un acier inoxydable.

Machine: Appropriée, comme le nom indique, à élaborer de la crème de pâtisserie et petite confiserie (aux jaunes d'oeuf), mais avec laquelle on peut élaborer d'autres produits qui ont besoin d'être travaillés avec chaleur, toujours qu'ils ne soient pas trop durs.

Récipient: Consiste en trois parties, celle du cuisson, le double fond pour le chauffage et l'extérieur dont forme une chambre d'isolement thermique, et on obtient avec cela le maximum d'utilisation de la chaleur de l'appareil. Le récipient est renversable et il est pourvu d'une couvercle.

Chauffage: Il se fait avec des résistances électriques d'immersion avec deux vitesses de chaleur et en transmettant la même à travers de l'huile thermique, et cela permet le fonctionnement avec moins de puissance électrique qu'avec d'autres systèmes, car l'huile se distribue de manière homogène.

Agiteur: Il est pourvu de raclettes de teflon, à fin que le produit ne se colle pas. Il travaille à 6 vitesses avec un moteur réducteur. L'agiteur est extractible.

Commandes: Tout le group de commandes, avec le moteur réducteur, sont logés dans la tête de la machine, et il y a un tableau de lecture facile à fin qu'on peut faire des manoeuvres sans difficultés. Le tableau est composé d'un interrupteur avec 6 vitesses pour l'agiteur, interrupteur pour les résistances électriques, temporisateur, interrupteur pour le travail de l'agiteur continu ou par intermittences et thermostat. Tout l'ensemble monté sur la base d'un tube de acier inoxydable en lui donnant la maximum de robustesse.

GB

Machine to cook cream and yolk

Construction totally in unoxidizable steel.

It is a **Machine** suitable, as its name means, to elaborate confectionery cream and yolk, but it can elaborate other products which require to be worked with heat, always not being too hard.

Bowl: Consisting in three bodies, the one for cooking, the double bottom to be heated, and the outside part which creates a thermal insulation, reaching with it the maximum utilization of heat of the apparatus. The bowl is revolving and it has a cover.

Heating: It is done through electrical resistances of immersion with two heat speeds and passing the same through thermal oil, what allows the operation with less electrical power than in other systems, because the oil is distributed in an homogeneous way.

Stirrer: Supplied with teflon scrapers so that the product does not stick. It operates with 6 speeds by means of a reducer motor. The stirrer is removable.

Drives: All the group of drives or controls, together with the reducer motor are located in the head of the machine, having available a board of easy reading so that it can be maneuvered without difficulties. The board consists in a switch of 6 speeds for the stirrer, switch for the electrical resistances, timer, switch for the stirrer operation continuous or by intermittences, and thermostat.

The whole equipment mounted on stainless tube, giving to it the maximum robustness.

Características / Characteristics / Caracteristiques

Capacidad modelo Model capacity Modèle capacité	50 litros/litres	25 litros/litres
Potencia máxima de la resistencia eléctrica Maximum power of the electrical resistance Puissance maximale de la resistance électrique	5 kw/h.	3 kw/h.
Motor Motor Moteur	1 CV.	0,5 CV.
Peso Weight Poids	250 Kgs.	100 Kgs.
Largo Length Longueur	92 cm.	70 cm.
Ancho Width Largeur	73 cm.	68 cm.
Alto Height Hauteur	154 cm.	120 cm.

* También en 100 y 200 litros.