

# Univerzální vařič krémů

## Cattabriga, Itálie

### typ Cremomatic



Jedná se o stroj s dokonale propracovaným systémem míchání i tužších hmot, chlazení a ohřev s minimální odchylkou. Stroj je vybaven 13 programy a dalšími 8 volnými k uložení. Umožňuje přípravu žloutkového krému, ganache, pasterace zmrzlinových základů, invertování cukru, temperace čokolády, ...



- dvourychlostní motor – umožňuje dokonalé promíchání
- průhledné víko pro kontrolu vyráběného produktu
- vyrobeno z nerezové oceli
- mobilní provedení na kolečkách
- elektricky ovládaná výpuť



#### Technické údaje

	cremomatic 35	cremomatic 60
Kapacita	16 – 32 L	26 – 52 L
Průměrná délka výrobního cyklu	120 min	120 min
Příkon / připojení	3,9 kW / 400 V	5,5 kW / 400 V
Šířka	610 mm	660 mm
Hloubka	680 mm	680 mm
Výška	1000 mm	1070 mm
Hmotnost stroje	185 – 220 kg	235 – 280 kg

0823

#chcipekarnu

omega