



TECNOFRIAS, S.L.



Cuececremas

Cocedor de cremas y masas



Cuececremas



Cuiseur à crème



Cream cooker

El cuececremas ha sido estudiado para la preparación de cualquier crema en caliente, para batir yemas con azúcar, para diluir el chocolate y para cualquier tipo de mezcla gastronómica (bechamel, salsas, etc....)

Características:

Cubeta de doble fondo con elemento agitador en acero inoxidable. Entre las 2 cubetas se encuentra aceite térmico para imitar el método del baño María.

La cocción se realiza de manera rápida y homogénea a través de resistencia eléctrica acorazadas de acero inoxidable.

Control de temperatura mediante termostato e indicador acústico que avisa al operador cuando el producto está listo.

Extracción del producto mediante sistema de palancas que permite la rotación de la cubeta.

Le cuiseur à crème a été étudié pour la préparation d'une quelconque crème à chaud, sabayons, détremper le chocolat, préparer les glaces ainsi que diverses pâtes gastronomiques (béchamel, sauces, etc...)

Caractéristiques:

•Cuve à double paroi et outil mélangeur en acier inoxydable. L'huile thermique se trouve entre les deux cuves pour le fonctionnement en bain-marie.

•La cuisson s'effectue de façon rapide et homogène au moyen de résistances électriques.

•Le control de la température est aidé par un thermostat avec minutaire à sonnerie pour communiquer à l'opérateur quand la cuisson du produit est achevée.

•Son extraction est facilitée par le système à leviers qui permet la rotation de la cuve.

The cream cooker has been designed for the preparation of all kinds of hot creams, eggs-flips, melted chocolate, for blending ice-creams as well as for various mixes for food products.

Features:

•Bowl with jacket and mixing tool made of stainless steel. The jacket between the tanks is filled with thermal oil to ensure the cooking bath-Marie.

•Cooking is fast and homogeneous thanks to an armored electric resistances.

•The temperature control is by a thermostat with acoustic alarm warns to the operator when the cooker time is over.

•The cream cooker can be removed easily thanks to a special lever which the tank can be turned over.



CC-50E

MODELO MODÈLE MODEL	Capacidad Capacité Capacity	A	B	C	Potencia Puissance Power	Peso Poids Weight
CC-30E	30	740	700	1.360	4,20	130
CC-50E	50	740	760	1.360	5,85	140
CC-60E	60	740	760	1.360	6,45	145
CC-80E	80	1.320	950	1.850	13,10	320
CC-100E	100	1.320	1.050	1.850	13,10	340
CC-120E	120	1.320	1.050	1.850	16,10	360
CC-150E	150	1.420	1.100	2.030	20,20	430
CC-200E	200	1.420	1.100	2.030	20,20	470
CC-250E	250	1.750	1.350	2.280	27,60	730
CC-300E	300	1.750	1.350	2.280	33,60	800
	Lts..	mm	mm.	mm.	Kw	Kg.



CC-50E INOX.