

Pastocuisseur / Turbine

Fricrema PM-25

Le **pastocuisseur FRICREMA PM-25** cuit, refroidit, amalgame, pasteurise et turbine dans les meilleures conditions d'hygiène grâce à sa cuve unique. La cuve de 25L est chauffée par le fond, ce qui permet la mise en oeuvre de petites quantités.

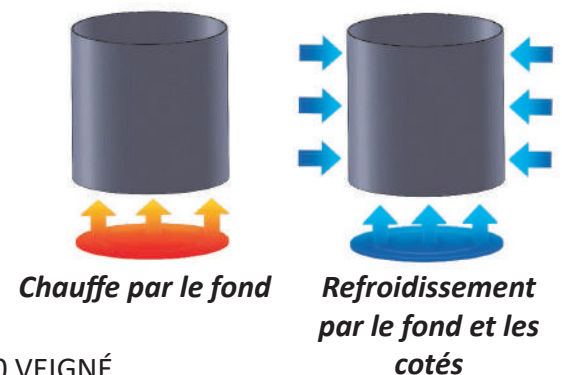
Il peut atteindre une température de 200°C. Un système de traçabilité est également intégré.

Pastocuisseur et turbine à glace



Les + :

- Facilité de vidange grâce à son bec breveté sans « zone à risque »
- Chauffage par le fond de la cuve (permet de travailler les faibles quantités)
- Possibilité d'enregistrement des courbes de températures (en option)
- Télémaintenance (wifi ou RJ45)



Plusieurs applications :



Crème
pâtissière



Crème
anglaise



Crème
citron



Confiture



Caramel



Béchamel



Pâte à choux



Glace

Option :

- Enregistrement des courbes de températures

Caractéristiques :

- Facilité de vidange grâce à son robinet ø80mm
- Dimensions (Lxlxh) : 860 x 560 x 1 250mm
- Contenance : de 4 à 23L
- Puissance : 7 000W
- Alimentation : Triphasé – 16A
- Poids : 200kg

Zoom :

*Programmation
personnalisable*



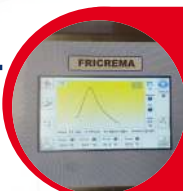
Ecran tactile



*Robinet
d'extraction*



*Information
cycle en
cours*



*Couvercle en
inox*



*Boutons en
façade*



Vidéo d'utilisation :



Photos non contractuelles