



SPIRAL FRANCE

L'Equipement Alimentaire



Pastocuiseur

Fricrema PC 220/330W ®

Les **Pastocuiseurs FRICREMA** cuisent, refroidissent, amalgament et réalisent une parfaite pasteurisation dans les meilleures conditions d'hygiène grâce à sa cuve unique.

Vous pouvez réaliser vos crèmes, confitures, caramel, pâte à choux mais aussi vos produits salés comme béchamel, soupe...

Ils peuvent atteindre une température de 200°C. Un système de traçabilité est également intégré.

Capacité 220/330 L

CARAMEL

Température de
4° à 200°C

Facilité de
programmation :
recettes ouvertes
(écran tactile)

Differentes rotations
de l'agitateur avec
vitesse réglable

Fabrication en acier
inoxydable



Couvercle inox

Puissance de froid
et de chauffe
programmable

Robinet de
nettoyage
extractible

Les + :

- Facilité de vidange
- 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)



Chaud par le fond



Refroidissement
par le fond et les
cotés

Z.A Les Petits Partenais N°7- F 37250 VEIGNÉ

Tél. : (+33) 02 47 73 13 09

E-mail : info@spiral-france.com

Site Internet : www.spiral-france.com

Photo non contractuelle



SPIRAL FRANCE

L'Équipement Alimentaire



Plusieurs applications :



Crème pâtissière



Crème anglaise



Crème citron



Confiture



Caramel



Béchamel



Pâte à choux

Caractéristiques techniques :

Modèle	PC 220W	PC 330W
Capacité mini / maxi	40L / 220L	60L / 330L
Température mini / maxi	4° à 200°	4° à 200°
Refroidissement	Eau	Eau
Entrée d'eau froide	3/4	3/4
Entrée d'eau chaude	3/4	3/4
Ecoulement	32mm	32mm
Diamètre du bec de vidange	80mm	80mm
Température sortie d'eau	45°	45°
Puissance électrique	30000W	46000W
Alimentation électrique	400 V Triphasé - 63 A	400 V Triphasé - 63 A
Dimensions L x l x h (mm)	1050 x 906 x 1421	1415 x 941 x 1418
Poids (kg)	500	675

2 versions :



PC-220

PC-330

Options :

- Possibilité d'enregistrement des courbes de températures
- Mixeur intégré

Vidéo d'utilisation :



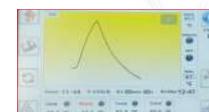
SCAN ME



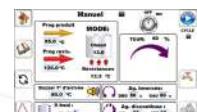
Livre de recettes personnalisable



Programmation personnalisable



Information cycle en cours



Mode manuel

Photos non contractuelles



Z.A Les Petits Partenais N°7- F 37250 VEIGNÉ

Tél. : (+33) 02 47 73 13 09

E-mail : info@spiral-france.com

Site Internet : www.spiral-france.com