

Pastocuisseur

Fricrema PC 25/60/110H ®

Les **Pastocuisseurs 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 25/60/110 L

CARAMEL

Température de
4° à 200°C

Puissance de froid
et de chauffe
programmable

Robinet de nettoyage
extractible

Plateau amovible
pour poser votre cuve

Facilité de
programmation :
recettes ouvertes
(écran tactile)

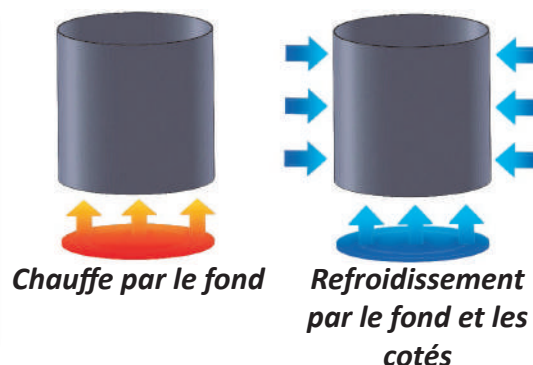
Couvercle inox

Différentes rotations
de l'agitateur avec
vitesse réglable

Système de
refroidissement
air + eau
(modèles H)

Les + :

- Facilité de vidange
- Chauffage par le fond de la cuve (permet de travailler les faibles quantités)
- Système de refroidissement avec double condensateur eau + air assurant une optimisation des consommations
- Possibilité d'enregistrement des courbes de températures (en option)
- Télémaintenance (wifi ou RJ45)





SPIRAL FRANCE

L'Équipement Alimentaire



Plusieurs applications :



Crème
pâtissière



Crème
anglaise



Crème
citron



Confiture



Caramel



Béchamel



Pâte à choux

Caractéristiques techniques :

Modèle	PC 25H	PC 60H	PC 110H
Capacité mini / maxi	4L / 23L	12L / 56L	20L / 102L
Température mini / maxi	4° à 200°	4° à 200°	4° à 200°
Refroidissement	Eau et Air	Eau et Air	Eau et Air
Entrée d'eau froide	3/4	3/4	3/4
Entrée d'eau chaude	3/4	3/4	3/4
Ecoulement	32mm	32mm	32mm
Diamètre du bec de vidange	80mm	80mm	80mm
Température sortie d'eau	45°	45°	45°
Réfrigérant	513A / R134A	513A / R134A	513A / R134A
Puissance électrique	5500W	10900W	19150W
Alimentation électrique	400 V Triphasé - 20 Amp	400 V Triphasé - 20 Amp	400 V Triphasé - 32 Amp
Dimensions L x l x h (mm)	890 x 560 x 1 160	1060 x 700 x 1 200	1 190 x 800 x 1 210
Poids (kg)	150	250	325

3 versions :



PC-25



PC-60



PC-110

Options :

- Mixeur intégré (PC 110)
- Version refroidissement eau (PC25/60/110W)

Vidéo d'utilisation :



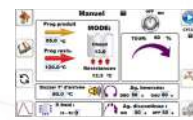
Livre de recettes
personnalisable



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

