

Pastocuisseur / Turbine

Fricrema PM-25 ®

Le **pastocuisseur / turbine 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.

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

Le pastocuisseur / turbine vous permet de faire vos crèmes glacées et sorbets.

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

Pastocuisseur et turbine à glace

CARAMEL
GLACE

Température de
-20°C à +200°C

Puissance de froid
et de chauffe
programmable

Robinet de
nettoyage
extractible

Plateau ammobile
pour poser votre cuve

Facilité de
programmation : recettes
ouvertes (écran tactile)

Système de
communication
pour la
maintenance à
distance

Différentes
rotations de
l'agitateur avec
vitesse réglable

Système de
refroidissement
eau

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)



Chauffe par le fond



Refroidissement
par le fond et les
cotés

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 :

Ecran tactile



Robinet
d'extraction



Boutons en
façade



Couvercle en
inox



Vidéo d'utilisation :



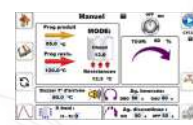
Livre de recettes
personnalisable



Programmation
personnalisable



Information cycle
en cours



Mode manuel

Photos non contractuelles

