



SPIRAL FRANCE

L'Équipement Alimentaire



Pastocuiseur / Turbine

Fricrema PM-25 ®

Le **pastocuiseur / 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 pastocuiseur / 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.

Pastocuiseur 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 ammobilé
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

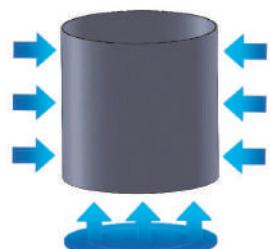
Système de
refroidissement
eau

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)



Chauss par le fond



Refrroidissement
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'Equipement Alimentaire



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

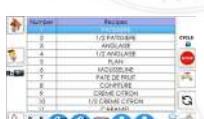
Couvercle en inox



Vidéo d'utilisation :



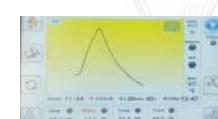
SCAN ME



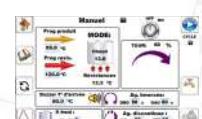
Livre de recettes personnalisable



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

