

# KRÄMKOKARE CHEF CREAM 30 TTi



## Varför välja en Valmar Chef Cream TTi Krämkokare?

- Hygienisk, lätt att rengöra
- Rostfri monoblock-tank
- Tappningskran högt placerad

## MODELL CHEF CREAM 30 TTi

Med Valmars serie krämkokare CHEF CREAM tillverkar du enkelt:

- Vaniljkräm
- Såser
- Sirap
- Chokladblandningar
- Marmelad
- Sylt
- Glassbas
- Godisbaser  
med mera...

Allt detta sker enkelt genom att användaren väljer mellan automatiska eller personliga program. Värmebehandlingen sker genom glykol-pumpsystem som både värmer och kyler massan. Detta tillvägagångssätt gör att massan skall förbli inom ett par grader för att de organoleptiska egenskaperna skall förbli oförändrade.

## TEKNISK DATA

ARTIKELNUMMER	CHEFCREAM30TTVA
MODELL	<b>CHEF CREAM 30 TTi</b>
BESKRIVNING	Krämkokare för glass och konditoriprodukter
MIX/CYKEL, kg min/max	<b>7-30</b>
SPÄNNING	400 V /3/50Hz
SÄKRING	3 x 16 A
EFFEKT	8 kW
KYLNING	<b>Vatten</b>
ANSLUTNING TILL VATTEN	<b>JA</b>
ANSLUTNING TILL AVLOPP	<b>JA</b>
MÅTT (bxdxh)	590 x 890 x 1046 mm
VIKT	225 kg
GARANTI	1 år, mer info på vår hemsida under leveransvillkor
PRIS	Kontakta våra auktoriserade återförsäljare

*Angiven produktionskapacitet är endast vägledande och kan variera beroende på förhållanden vid drift samt recept.*