

KRÄMKOKARE

CHEF CREAM 60 TTi



Varför välja en Valmar Chef Cream TTi Krämkokare?

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

MODELL CHEF CREAM 60 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. Värmebehandling- en sker genom glykol-pumpsytem 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	CHEFCREAM60TTVA
MODELL	CHEF CREAM 60 TTi
BESKRIVNING	Krämkokare för glass och konditoriprodukter
MIX/CYKEL, kg min/max	15-60
SPÄNNING	400 V /3/50Hz
SÄKRING	3 x 20 A
EFFEKT	10 kW
KYLNING	Vatten
ANSLUTNING TILL VATTEN	JA
ANSLUTNING TILL AVLOPP	JA
MÅTT (bxdxh)	590 x 890 x 1046 mm
VIKT	240 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.