Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Multifunktionsmaschine PASTOCREAM RT151 A, 15 Liter/90 min., automatische Entnahme

Staff Ice System 1959

Produktnummer: RT151A

Optionen

Kühlung

Luft

Wasser

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Pasteurisieren und Patisserie-Creme kochen in einer Maschine. Die Multifunktionsmaschine von Staff Ice System, Italien, lässt für den Bediener keine Wünsche offen. Sie pasteurisiert und kocht Patisserie-Creme, Konfitüre, Joghurt oder sogar Milchreis, Risotto, Bechamel- und Pasta-Sauce. Von den 52 Programmen lassen sich bis zu 5 in einer Produktionskette zusammenfügen. Sie befüllen die Maschine und starten den gewünschten Produktionsprozess. Den Rest erledigt die Maschine. Erst beim Entnehmen braucht es wieder eine Bedienung von aussen. Die Kombimaschine arbeitet im Temperaturbereich von 65 °C bis 95 °C für die Pasteurisation und im Kochmodus bis zu 107 °C.

Dieses Gerät wurde speziell für mittlere Produktionsbetriebe entwickelt, die Produktionsprozesse in einem Fluss wünschen. Ein Multifunktionsgerät zu einem hervorragendem Preis-/Leistungsverhältnis. Das oben angeordnete Bedienfeld ermöglicht eine optimale und einfache Menuführung. Alle Funktionen werden digital gesteuert.

- Installation selbst in kleinen Arbeitsräumen möglich
- Vertikaler Produktionszylinder für eine optimale Kälte- und Hitzezuführung
- Robuster Klarsicht Deckel - perfekte Einsichtnahme der Mischung
- Digitale Bedienung und Kontrolle des Produktionsfortschritt für einwandfreie Hygiene
- Variabel wählbare Menge - für das beste Ergebnis nach den vorhandenen Anforderungen

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Produktinformationen

Technische Daten

Extraktion/Entnahme:	automatisch
Gerätetyp:	ROBOTCREAM, Tischgerät
Pasteurisierung Liter/Zyklus:	15
Pasteurisierung Zyklusdauer Min.:	90
Patisseriecreme Produktion/Zyklus Liter:	15
Patisseriecreme Zyklusdauer Min.:	90
Produktionszylinder:	vertikal
elektronische Steuerung:	Standard
Kühlung:	luftgekühlt, wassergekühlt
Elektroanschluss:	230V / 50 Hz / 1N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
Anschlussleistung:	3300 W
Breite mm:	600
Tiefe mm:	850
Höhe mm:	432 + 24
Füsse:	24 mm
Gewicht kg:	110