

Pastomantecadoras combinadas

PRODUCTO
PREMIUM

MIXCREMA

Características principales:

- Los Mixcrema 30 y 55 son máquinas completamente automáticas para la producción de las cremas pasteleras, chocolates templados, bases de helados, mermeladas como también bases para turrónes. Construidas totalmente en acero inoxidable, con todos sus componentes desmontables para una mejor limpieza, están compuestas de las siguientes partes:
- Amplia selección de programas en automáticos o personalizados
- Sector comandos eléctricos, fabricados con sistema de baja tensión e impermeabilizados.
- Cuba en acero, con una paleta raspadora instalada en su interior para evitar desgastes y residuos de partículas en los productos.
- Salida de la mezcla por medio de grifo predispuestos para cremas densas y líquidas.
- Sistema de lavado por medio de manguera flexible en acero inoxidable
- Simple acceso a los componentes de la máquina para mantenimientos rápidos.



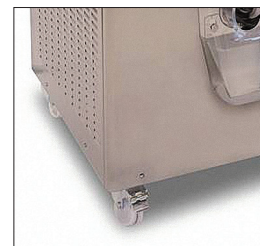
Grifo predispuesto para cremas densas y líquidas.



Amplia selección de programas en automáticos o personalizados.



Cuba en acero, con una paleta raspadora instalada en su interior.



Ruedas para facilitar su desplazamiento.

Características técnicas:

Modelos		Mixcrema 30	Mixcrema 55
Capacidad	L.	15 - 30	30 - 55
Alimentación	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W.	4000	6700
Condensación	Tipo	Agua	Agua
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a
Ancho/Fondo/Alto	mm.	550 / 750 / 1330	650 / 850 / 1330
Peso bruto/neto	kg.	200 / 190	280 / 250

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

PASTOMANTECADORAS COMBINADAS

SERVICIOS OPCIONALES*



NUEVO

NUEVO

Mixcrema 30

Mixcrema 55

Modelos	Mixcrema 30	Mixcrema 55
Código	2FTG0012	2FTG0013

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Maquinaria
heladería, pastelería
y bebidas