

# PASTOCUISEUR

## Présentation des pastocuisseurs TERMOCREMA



Cylindre et mélangeur,  
grattoir

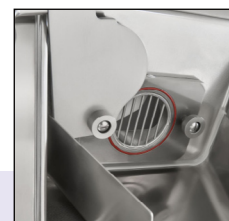
Tableau de commande  
écran tactile



Double couvercle  
permettant d'ajouter  
des produits



Sortie avec grille



### Caractéristiques générales :

- Cuire jusqu'à +110 °C, pasteuriser et refroidir
- Idéal pour pasteuriser les mélanges et pour crèmes glacées, cuire tous types de crèmes destinées à la pâtisserie (crème de riz ganache, crème pâtissière)
- Programmation du temps, de la vitesse et température
- 14 cycles programmés
- Écran tactile
- Température réglable entre +4°C et +99°C
- 3 vitesses de d'agitation: lente, rapide et intermittente
- Mélangeur avec racleur mobile 2 vitesses
- Double couvercle permettant d'ajouter des produits
- Mémoire automatique du dernier cycle
- Répétition du cycle en cas de coupure électrique
- Commandes électroniques simples d'utilisation
- Alimentation: 400/3/N/T
- Gaz R452
- Chauffe liquide thermo conducteur (détailpage24)



MODÈLE	Dim. (mm) LxPxH	Refroidissement	Produc- tion/ cycle	Durée	Tension
<b>TERMOCREMA T 30</b>	550x650x1150	<b>Eau</b>	15-30 L.	90-130 mns	9.5 A - 4.5 kw 400 V - 50 - 3
<b>TERMOCREMA T 30 A</b>	550x650x1150	<b>Air</b>	15-30 L.	90-130 mns	9.5 A - 4.5 kw 400 V - 50 - 3
<b>TERMOCREMA T 60</b>	550x650x1200	<b>Eau</b>	30-60 L.	90-130 mns	16 A - 9 kw 400 V - 50 - 3
<b>TERMOCREMA T 150</b>	780x960x1200	<b>Eau</b>	50-150 L.	90-130 mns	32 A - 20.2 kw 400 V - 50 - 3