

PASTRY



DESCRIPTION

Régénération, cuisson, maintien, tempérage, pasteurisation, réfrigération, sanglage de n'importe quel mix à glace ou crème.

2 modèles : Pastry One et Pastry Two

Le Pastry Two possède les mêmes caractéristiques que le Pastry One et permet un rendement optimal, avec augmentation de volume et de fluidité du produit. Le travail constant et automatique simplifie le processus, permet d'économiser temps et énergie.

TEMPERATURES

Traitements thermiques de - 15°C à + 110°C

PROGRAMME

14 cycles présélectionnés

10 cycles programmables

LES PLUS

- Laboratoire complet dans une seule machine
- Un seul cylindre pour tous les traitements
- Possibilité de varier le brassage
- Temps et températures réglables

HYGIENE

Pas de joint sur la sortie du produit, cylindre unique, éléments facilement démontables pour le lavage, douchette professionnelle intégrée.

Autre Capacités Sur Demande

MODÈLES	LARG. x PROF. x HAUT. EN CM	ALIMENTATION	CONDENSATION	MIX. CYCLE EN LITRES	DURÉE CYCLE EN MINUTES
PASTRY ONE	49 x 60 x 110	8,5 A / 3,4 kW 400 V - 50 - 3	air/eau	3 - 10	8 - 40
PASTRY TWO	51 x 70 x 115	15 A / 6 kW 400 V - 50 - 3	air/eau	4 - 16	8 - 40

