

Pastocuseur

Fricrema PC 220/330W

Les **Pastocuseurs FRICREMA** cuisent, refroidissent, amalgament et réalisent une parfaite pasteurisation dans les meilleures conditions d'hygiène grâce à sa cuve unique.

Ils peuvent atteindre une température de 200°C. Un système de traçabilité est également intégré.

Capacité 220/330 L

Température de
4° à 200°C

Facilité de
programmation :
recettes ouvertes
(écran tactile)

Différentes rotations
de l'agitateur avec
vitesse réglable

Fabrication en acier
inoxydable

Couvercle inox

Puissance de froid
et de chauffe
programmable

Robinet de
nettoyage
extractible



Les + :

- Facilité de vidange
- Chauffage par le fond de la cuve (permet de travailler les faibles quantités)
- Possibilité d'enregistrement des courbes de températures (en option)
- Télémaintenance (wifi ou RJ45)



Chauffe par le fond



Refroidissement
par le fond et les
cotés

Plusieurs applications :



Crème
pâtissière



Crème
anglaise



Crème
citron



Confiture



Caramel



Béchamel



Pâte à choux

Caractéristiques techniques :

Modèle	PC 220W	PC 330W
Capacité mini / maxi	40L / 220L	60L / 330L
Température mini / maxi	4° à 200°	4° à 200°
Refroidissement	Eau	Eau
Entrée d'eau froide	3/4	3/4
Entrée d'eau chaude	3/4	3/4
Ecoulement	32mm	32mm
Diamètre du bec de vidange	80mm	80mm
Température sortie d'eau	45°	45°
Puissance électrique	30000W	46000W
Alimentation électrique	400 V Triphasé - 63 A	400 V Triphasé - 63 A
Dimensions L x l x h (mm)	1050 x 906 x 1421	1415 x 941 x 1418
Poids (kg)	500	675

2 versions :



PC-220



PC-330

Options :

- Possibilité d'enregistrement des courbes de températures
- Mixeur fond de cuve

Vidéo d'utilisation :



Livre de recettes
personnalisable



Programmation
personnalisable



SCAN ME



Information cycle
en cours



Mode manuel

Photos non contractuelles