

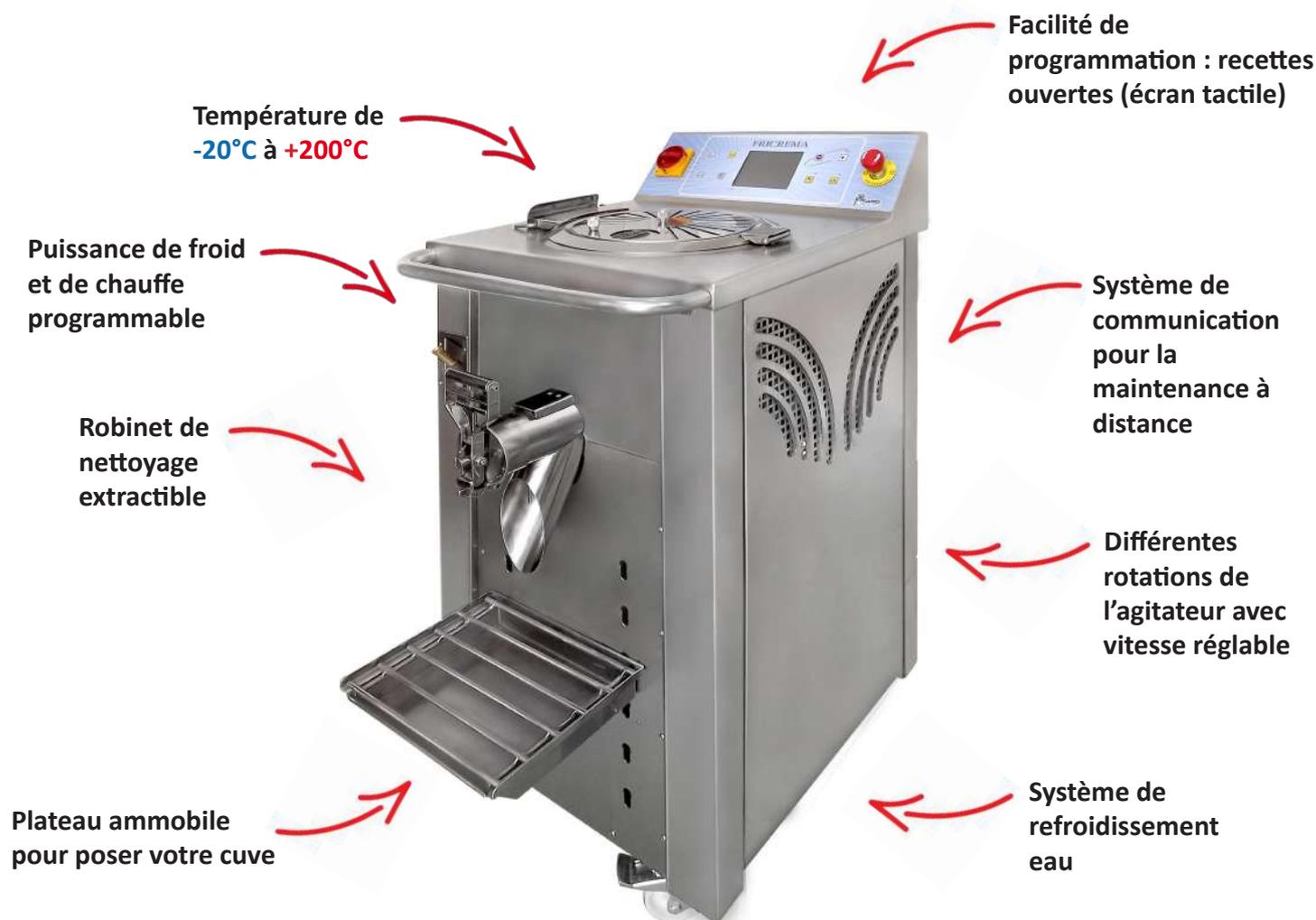
# Pastocuseur / Turbine

## Fricrema PM-25

Le **pastocuseur / turbine FRICREMA PM-25** cuit, refroidit, amalgame, pasteurise et turbine dans les meilleures conditions d'hygiène grâce à sa cuve unique. La cuve de 25L est chauffée par le fond, ce qui permet la mise en oeuvre de petites quantités.

Il peut atteindre une température de 200°C. Un système de traçabilité est également intégré.

### Pastocuseur et turbine à glace



### 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



Glace

## Option :

- Enregistrement des courbes de températures

## Caractéristiques :

- Facilité de vidange grâce à son robinet ø80mm
- Dimensions (Lxlxh) : 860 x 560 x 1 250mm
- Contenance : de 4 à 23L
- Puissance : 7 000W
- Alimentation : Triphasé – 16A
- Poids : 200kg

## Zoom :

Ecran tactile



Robinet  
d'extraction



Boutons en  
façade



Couvercle en  
inox



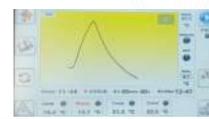
## Vidéo d'utilisation :



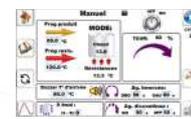
Livre de recettes  
personnalisable



Programmation  
personnalisable



Information cycle  
en cours



Mode manuel

Photos non contractuelles

