



Ficha Técnica

MARMITA ELECTRICA

CUECE CREMAS CON REMOVEDOR

LUMA mod. CC-300

REF: 2041

MARMITA ELECTRICA CUECE CREMAS CON REMOVEDOR

DESCRIPCIÓN	<p>Los modelos CCP son recipientes con alto poder calorífico y doble sistema rascador en paredes y fondo que hace posible la preparación de una gran variedad de productos precocinados y cremas que no requieren enfriamiento posterior a la pasteurización.</p> <p>Entre los productos elaborados con el cocedor de cremas destacan la salsa bechamel, pasta de croquetas, pisto, mermeladas y crema pastelera; aunque su aplicación es tan amplia y variada como lo pueda ser la imaginación de sus usuarios.</p>
CARACTERÍSTICAS GENERALES	<p>Calentamiento eléctrico con baño de aceite térmico que proporciona un enorme potencial de calentamiento y permite alcanzar elevadas temperaturas, del orden de 120 °C - 140 °C.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Doble brazo rascador extraíble que combina un enérgico arrastre con un roce suave y ceñido, manteniendo limpias las superficie de contacto con el producto. - Agitador para mezcla de compuestos. - Panel de mando plastificado estanco al agua que integra control de temperatura y potencia calorífica, aviso acústico fin de ciclo, accionamiento de motores y control electrónico de la velocidad del brazo rascador. -movilidad mediante ruedas giratorias - Capacidad de 300 Lts.
POTENCIA ELECTRICA	380V 50 HZ
MARCA MODELO	Talleres Luma S.L. CC-300
MEDIDAS EXTERIORES	2000 mm alto x 1170 mm fondo x 1300mm ancho

*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.

COCEDOR DE CREMAS 300L



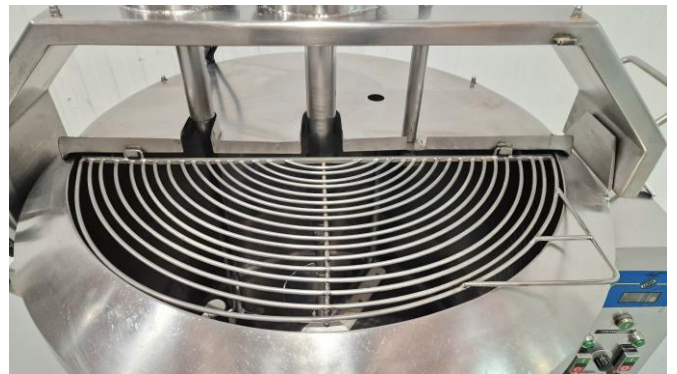
COCEDOR DE CREMAS 300L



COCEDOR DE CREMAS 300L



COCEDOR DE CREMAS 300L



*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.