

PASTOCUISEUR CREMA MIX 14



CREMA MIX 14 est un pasteurisateur à crème multifonctions de dernière génération. Grâce à son système bain-marie avec circulation d'un liquide intermédiaire autour de la cuve, il permet de chauffer les préparations jusqu'à 120-125°C à cœur de façon homogène sans attache ni risque de brûlure et de les refroidir à 4°C sans glaçage sur les parois de la cuve, avec un différentiel de température entre paroi et produit aussi réduit que possible. Un mini couvercle logé dans le couvercle principal permet d'ajouter des ingrédients mineurs (arômes, émulsifiants, stabilisants ...) sans interrompre le cycle de fabrication. La sortie est étudiée pour extraire tout type de préparation même avec morceaux. Une tablette livrée avec la machine évite de poser les récipients au sol pour une meilleure hygiène. La douchette de série facilite le nettoyage de toutes les parties de la machine

D'une capacité de 2 à 14 L (2 à 9 L de lait pour une crème pâtissière) et une durée de cycle complet de 45 mn à 1h30 selon les températures de cuisson et de refroidissement et la viscosité de la préparation (15 à 40 mn de cuisson, 15 à 50 mn de refroidissement), le **CREMA MIX** permet de fabriquer les crèmes pâtissières, les bases de bavaroises, le tiramisu, la panna cotta, les fruits pochés, confitures et pâtes de fruits, la crème anglaise et les mélanges pour glace, les ganaches, le sucre inverti, la crème au beurre, le riz au lait, la pâte à choux, le yaourt, la pasteurisation des jaunes d'œuf, la crème etc...

Le **CREMA MIX 14** dispose d'un écran tactile, d'une bibliothèque de 17 programmes d'usine modifiables et de 3 programmes entièrement personnalisables de 12 phases chacun, de la

variation de vitesse qui permet d'alléger certaines préparations et de la modulation de puissance du chauffage et du refroidissement selon 3 modes de fonctionnement : doux, moyen ou rapide. Il est possible dans chaque phase de programme d'ajuster les températures du produit et du liquide thermique, jusqu'à 140°C pour ce dernier, et de programmer une alarme sonore. Cette version comprend des programmes pour le tempérage de chaque couleur de couverture de chocolat avec la possibilité de programmer la régulation de température sur les 3 phases de fonte, cristallisation et tempérage de façon précise.

DONNEES TECHNIQUES

Capacité de 2 à 14 L

Productivité: jusqu'à 25 kg/h

Dimensions : 535 x 620 x H 845 mm

Poids: kg. 80

Voltage: 400 V 50 Hz 3 phases + neutre + terre, Puissance installée : 5 kW

Le **CREMA MIX** est disponible en capacités de **35** et **60** L.