



ELEKTRISCHE CREMEKOCHER



ELEKTRISCHE CREMEKOCHER

Unsere Cremekocher sind ideale Maschinen für die Zubereitung und das Kochen von Sahneprodukten, Cremes aller Art, Pudding u.v.a.m.

Es gibt 4 unterschiedlich große Modelle. Alle verfügen über doppelwandige Kessel aus Edelstahl und ein Rührwerk.

In den Hohlräumen der doppelwandigen Kessel befindet sich Thermoöl, das elektrisch erhitzt wird. Durch diese Art der Wärmeübertragung auf das Produkt kann Creme nicht verkleben oder verbrennen.

Der Kochvorgang wird durch einen Thermostat und eine Zeitschaltuhr gesteuert.

Der Motor des Rührwerks läuft mit zwei Geschwindigkeiten. Jedes Gerät kann auch mit einem Inverter ausgestattet werden. Damit ließe sich die Geschwindigkeit des Rührwerks stufenlos verändern und anpassen, je nach den produktionstechnischen Erfordernissen.

Nach Beendigung des Kochvorgangs lässt sich der Kessel kippen.

Die elektrischen Cremekocher sind mit allen erforderlichen Sicherheitseinrichtungen ausgestattet und entsprechen den EU-Richtlinien sowie CE-Normen.



ELECTRICAL CREAM COOKER FOR PASTRY 30/50/60/80 lt.

Machine recommended for preparing and cooking all kinds of cream, with great saving of labour. The double bowl, in stainless steel, allows to contain thermal oil in the air space. Bain-marie cooking avoids cream sticking or burning while cooking. At the end of work, the bowl can be tilted for an easy emptying. Machine equipped with timer and safety device according to CE rules. The electrical heating, fitted with armoured resistors put in thermal oil, maintains the desired temperature of the product thanks to a thermostat which regulates temperature during cooking. Machines have 2 speeds motors. On demand, it is possible to have speed variator and bigger capacities.

Technische Daten:

Cod.	Mod.	Capacità minima-massima	Motore + Resistenze Totale Kw	Peso kg	Dimensioni in cm		
		minimum-maximum capacity	Motor + Electric resistance Kw Total	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza
					width	length	height
C-252	30	2-19	4,20	80	65	61	131
C-262	50	3-34	5,85	90	70	67	131
C-263	60	4-39	6,45	95	70	67	131
C-264	80	7-52	13,10	230	108	75	172

Büro und Service in Deutschland:

TBB Dr. H. Hantelmann 53179 Bonn - Tel. +49 (0)228 34 1046 - Info@tb-bonn.de



DELL'ORO srl - costruzione macchine per panifici - pasticcerie - pizzerie

23868 VALMADRERA (Lecco) ITALY - Viale XXV Aprile, 42

Tel. +39 0341.581202 - Fax +39 0341.200251

E-mail: info@delloro.it - diedello@tin.it - info.delloroitaly@facileimpresa.it  - Skype: diegodelloro1

www.delloro.it