



CUOCICREMA ELETTRICO

CUOCICREMA ELETTRICA PER PASTICCERIA LITRI 30/50/60/80

Macchina ideale per la preparazione e la cottura di tutti i tipi di crema, con notevole risparmio di mano d'opera. La doppia vasca in acciaio inox consente di contenere dell'olio termico nell'intercapedine. Il bagnomaria fa sì che, durante la cottura, la crema non attacchi e non bruci. A fine lavoro è possibile rovesciare la vasca per facilitare lo svuotamento. La macchina è provvista di timer e dispositivi antinfortunistici a norma CE.

L'impianto di riscaldamento elettrico corredato di resistenze corazzate, poste nell'olio termico, permette di mantenere la temperatura desiderata del prodotto grazie ad un termostato che regola la temperatura durante la cottura.

Corredate di serie con motore a 2 velocità. Su richiesta disponibili con variatore di velocità e con capacità superiori.

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.

MACHINE ELECTRIQUE A CUIRE LA CREME DE PATISSERIE 30/50/60/80 LT.

Machine optimale pour préparer et cuire toutes sortes de crèmes, en bien épargnant de la main d'oeuvre. La double cuve en acier inox donne la possibilité d'avoir l'huile thermique dans l'espace vide. Le bain-marie permet que, pendant la cuisson, la crème ne colle et ne brûle pas. À la fin du travail on peut renverser la cuve pour la vider plus facilement. La machine est pourvue de timer et de dispositifs de sûreté aux normes CE.

Le chauffage électrique avec des résistances cuirassées, mises dans l'huile thermique, permet de conserver la température désirée pour le produit, par un thermostat qui règle la température pendant la cuisson.

Machines avec moteur à 2 vitesses de serie. Pourvues, sur demande, avec variateur de vitesse et capacités plus grandes.


| 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 |



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