

CUOCICREMA A GAS

GAS CREAM COOKERS



WWW.SIGMASRL.INFO



BAKERY CATERING PASTRY PIZZA EQUIPMENT



CUOCICREMA A GAS

Il nostro cuocicrema è adatto per piccoli e medi laboratori di pasticceria e trova applicazione nella preparazione di tutte le creme a caldo. E' composto da una vasca di acciaio inossidabile provvista di intercapedine riempita di olio termico, da un attrezzo agitatore anch'esso di acciaio inossidabile e da un robusto basamento che racchiude gli organi di movimento e l'apparecchiatura elettrica. Un grosso bruciatore con ugello per Gas Metano o GPL, garantisce un rapido riscaldamento che è controllabile attraverso l'apposito termometro di cui la vasca è provvista. Tutto il gruppo vasca è montato su supporti girevoli in modo da consentire un facile svuotamento agendo sull'apposita leva. Un contaminuti a suoneria avverte l'operatore dell'avvenuta cottura. Particolare cura è stata posta nella realizzazione dei sistemi di sicurezza rendendo la macchina conforme alle normative vigenti.



GAS CREAM COOKERS

Our cream cooker are suitable for preparing any of hot creams in small and medium confectioneries. They are composed of a stainless steel bowl with a hollow space filled with thermal oil, of a stainless steel mixing tool and of a strong base containing the movement controls and the electrical equipment. The rapid heating is guaranteed by a large burner with nozzle for Methane Gas or GPL which can be controlled by means of an appropriate thermometer supplied with the bowl. The entire bowl unit is mounted on revolving supports to allow easy emptying by using the suitable lever. A timer sounds to warn the operator when the cooking process has been completed, Great care has been given to the carrying out of the safety devices so that the machines comply with the regulations in force.

CUOCICREMA A GAS

GAS CREAM COOKERS



Mod.	Kw	alim. volt	Kg	dimens. mm
CC30	0,37	400/3/50	70	744x550x1290
CC50	0,37	400/3/50	85	744x600x1290