

Szanowni Państwo!

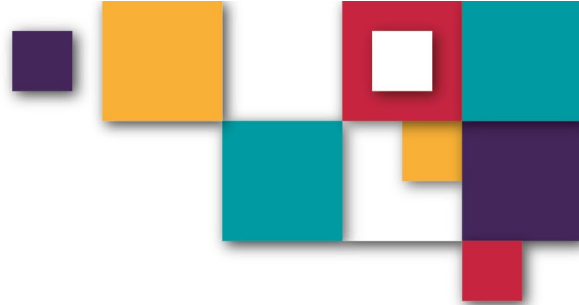
Mamy przyjemność zaprezentować Państwu maszynę renomowanej włoskiej firmy CATTABRIGA

Cremomatic



 **cattabriga**





Maszyna multifunkcyjna Cremomatic

- łatwy w obsłudze panel elektroniczny umożliwiający sterowanie urządzeniem i
- monitorowanie cyklu pasteryzacji
- wbudowany system kontroli temperatur oraz konsystencji - gdy coś się dzieje maszyna powiadamia nas o tym poprzez charakterystyczny dźwięk
- maszyna posiada 14 wgranych receptur cukierniczych, m.in. temperowanie czekolady, dżemy, ganache
- maszyna posiada 9 pustych programów, które możemy sami zaprogramować
- maszyna pracuje z produktem nawet o temperaturze 105 °C
- specjalny wyprofilowany świder napędzany dwoma silnikami, dzięki temu nasza mieszanka będzie idealnej konsystencji
- maszyna posiada regulowaną moc świdra
- ekstrakcja produktu kontrolowana elektronicznie
- przezroczysta pokrywa dzięki, której możemy w łatwy sposób kontrolować mieszankę
- wbudowany prysznic z możliwością podłączenia ciepłej wody, co ułatwia czyszczenie maszyny
- system informowania o przerwach w dostawie prądu

Dane techniczne

Model	35	60
Ilość mieszanki w cyklu (L)	16-32	26-52
Moc (kW)	3,3	4,8
Zasilanie	400/3/50	400/3/50
Chłodzenia	woda-powietrze*	woda-powietrze*
Waga netto (kg)	185	235
Wymiary WxDxM (mm)	610x680x1000	660x680x1070



Maszyna dzięki, której temperowanie czekolady staje się łatwiejsze



Półka pomocna przy pracy – łatwa w demontażu



Ekstrakcja produktu jest kontrolowana elektronicznie



Świder ze skrobakami dzięki nim Twój krem będzie miał idealną konsystencję