

CUISEUR SB14



Pour produire :
Ganaches, caramels, confitures,
crèmes pâtisseries, bonbons
gélifiés et durs, nougats ...



Ecran tactile français/anglais



Capacité : 10 kg



CUISEUR SB 14

Le cuiseur SB 14 est idéal pour réaliser vos recettes de confiseries cuites. Il convient parfaitement aux artisans et laboratoires de R&D.

POUR REALISER

Ganaches, nougates, pâte de fruits, bonbons gélifiés et durs, barres de céréales, crèmes, confitures, nougats, caramels ...

LA MACHINE

- A poser sur table
- Équipée d'un écran tactile de programmation et contrôle des températures
- Racleur à ressorts
- Inclinaison de la cuve réglable
- Malaxeur d'entraînement amovible pour un nettoyage facile
- Poignée d'ouverture de cuve ergonomique
- Arrêt d'urgence du malaxeur

LA CUISSON

- Blocage de la cuve en position semi-inclinée durant la cuisson pour renforcer le mixage
- Contrôle optimal de la température des produits et des parois de la cuve
- Durée du cycle pour une cuve pleine : 20 à 60 minutes, suivant la recette
- Température de cuisson maxi : 230°C

LE REFROIDISSEMENT

- En fin de procédé de cuisson, le refroidissement de la cuve peut être programmé facilement via le panneau tactile de contrôle
- Le refroidissement se fait par écoulement d'eau froide dans la cuve (nécessite une source d'eau froide par raccordement à proximité)

Caractéristiques techniques :

Construction en inox

Capacité de cuve : 10 kg

Tension : 208-240 V monophasé / 50-60 Hz

Puissance : 3 kW

Encombrement : 460 x 508 mm



Option : Cuiseur sur pieds

En partenariat avec



1 rue des Entrepreneurs - ZA de la Grosse Pierre - 78540 VERNOUILLET - France
Tél : 33 (0)1 34 90 90 00 - Fax : 33 (0)1 34 90 99 00
info@savy-goiseau.fr – www.savy-goiseau.com