



CUISEUR SB14



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

AVANTAGE

Arrêt de la cuisson par arrivée
 d'eau froide dans le double fond



Ecran tactile français/anglais



Capacité : 10 kg



CUISEUR SB14

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, nougatines, 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)

NETTOYAGE RAPIDE

- Par rotation du brasseur pendant 10 min avec 4L d'eau portée à ébullition

CARACTERISTIQUES 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

En partenariat avec



Option : Cuiseur sur pieds



Les caractéristiques indiquées sur ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être sujettes à modifications sans préavis