



CHEF 12 LCD

Equipamento de alta tecnologia, com foco no preparo rápido e automatizado de bases para gelato e produtos de confeitaria.

Fabricantes



Vantagens

Equipamento responsável pelo pré-processamento, aquecimento, pasteurização e resfriamento das misturas. Ideal para cozinhas pequenas, gelaterias e confeitarias que buscam produtos frescos com frequência.



Especificações Técnicas

Desempenho:

Produção: 12kg por hora.
Produção por ciclo: 3kg a 12kg.

Características:

Possui Sistema de Banho-maria com Glicol, permitindo aquecer até 115° C e resfriar, mantendo as características organolépticas (sabor e textura) dos ingredientes.

Tecnologia e Funcionamento

Possui Tecnologia IES (Sistema Eletrônico): Elimina a inércia térmica, garantindo alta precisão de temperatura e eficiência energética.

Painel Eletrônico

Possui painel LCD com 4 programas de seleção rápida e menu com 30 receitas pré-definidas (e personalizáveis).

Com função agitação programável, possibilita definir até 10 velocidades de agitação diferentes, contínuas ou cíclicas.

Peso

Líquido: 144kg a 150kg
Bruto: 170kg a 190kg

Especificações Elétricas

400V/60Hz/3
220V/60Hz/3
Potência: 6,3 kW

Dimensões

Largura: 400 mm
Profundidade: 930 mm
Altura: 1200 mm

