



# TWIN CHEF 60 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: 60kg por hora.  
Produção por ciclo: 3kg a 10kg.

### Peso

Líquido: 408 kg.  
Bruto: 480 kg

### Características:

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

### Especificações Elétricas

400V/60Hz/3  
Potência: 12 kW

### Tecnologia e Funcionamento

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

### Dimensões

Largura: 600 mm  
Profundidade: 1100 mm  
Altura: 1380 mm

### Sistema de Refrigeração

Água

### 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.

