

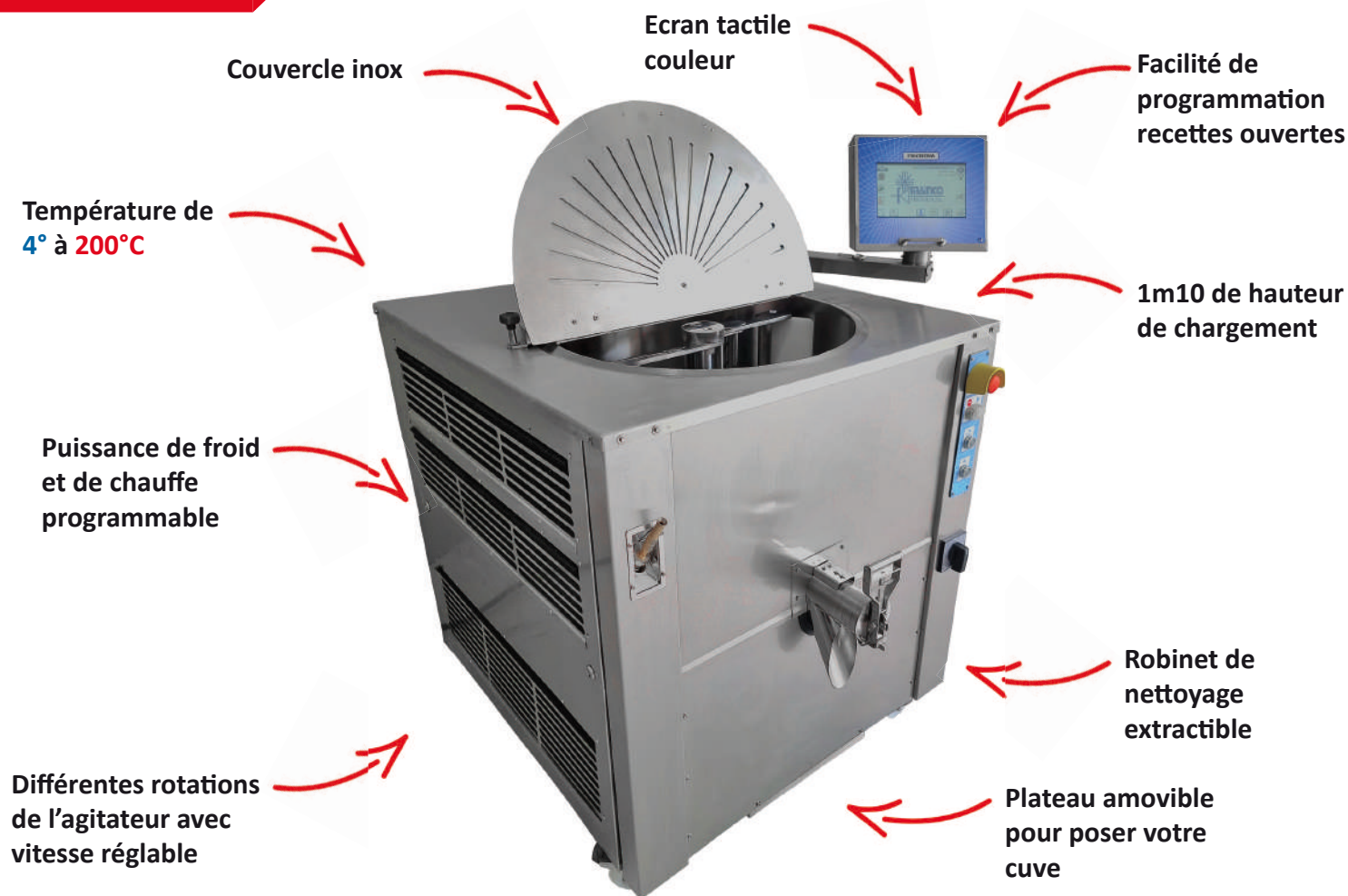
Pastocuseur

Fricrema PC 160/210H

Les **Pastocuseurs FRICREMA** cuisent, refroidissent, amalgament et réalisent une parfaite pasteurisation dans les meilleures conditions d'hygiène grâce à sa cuve unique.

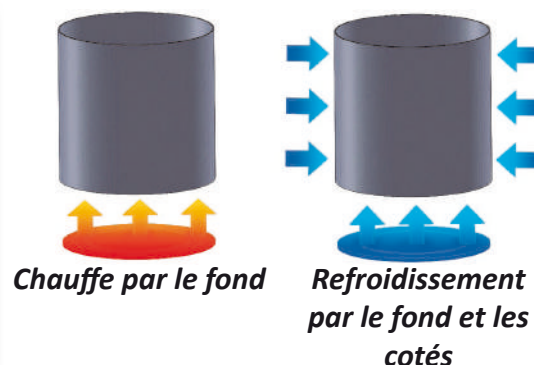
Ils peuvent atteindre une température de 200°C. Un système de traçabilité est également intégré.

Capacité 160/210 L



Les + :

- Faible hauteur pour faciliter le chargement
- Facilité de vidange grâce à son bec breveté sans « zone à risque »
- Chauffage par le fond de la cuve (permet de travailler les faibles quantités)
- Système de refroidissement avec double condensateur eau + air assurant une optimisation des consommations
- Possibilité d'enregistrement des courbes de températures (en option)
- Télémaintenance (wifi ou RJ45)



Plusieurs applications :



Crème
pâtissière



Crème
anglaise



Crème
citron



Confiture



Caramel



Béchamel



Pâte à choux

Caractéristiques techniques :

Modèle	PC 160H	PC 210H
Capacité mini / maxi	30L / 160L	40L / 210L
Température mini / maxi	4° à 200°	4° à 200°
Refroidissement	Eau et Air	Eau et Air
Entrée d'eau froide	3/4	3/4
Entrée d'eau chaude	3/4	3/4
Ecoulement	32mm	32mm
Diam. du bec de vidange	80mm	80mm
Température sortie d'eau	45°	45°
Réfrigérant	513A / R134A	513A / R134A
Puissance électrique	32000W	44000W
Alimentation électrique	400 V Triphasé - 63 Amp	400 V Triphasé - 63 Amp
Dimensions L x l x h (mm)	1050x 1000 x 1100 (hauteur chargement sans écran)	1310 x 1100 x 1100 (hauteur chargement sans écran)
Poids (kg)	539	682

2 versions :



PC 160H



PC 210H

Options :

- Enregistrement des courbes de températures
- Version refroidissement eau
- Mixeur fond de cuve



Information cycle
en cours



Programmation
personnalisable

Vidéo d'utilisation :



SCAN ME