

Starcrem

MONO
FRANCE

Libérez
vos équipes des
tâches répétitives



Optimisez votre production,
grâce à notre gamme complète
de Pastocuseurs

- Crème pâtissière
- Mise au point du chocolat
- Ganache
- Crème anglaise
- Fruits pochés
- Confiture
- Sucre inverti
- Pasteurisation



Cuit - Refroidit - Pasteurisé
• 13 recettes préprogrammées
• 8 recettes libres

www.mono-france.com



Starcrem



Libérez vos équipes des tâches répétitives

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	STARCREM 20	STARCREM 35	STARCREM 60
Capacité (litres)	8 / 16	16 / 32	26 / 52
Durée moyenne du cycle	_____	120 minutes	_____
Chauffage	_____	indirect	_____
Résistances électriques (kW)	1,8	3,3	4,8
Puissance compresseur (kW)	1,40	2,0	2,5
Moteur agitateur (2 vitesses) (kW)	0,30	0,60	0,75
AMPS (A)	9,00	15,00	20,00
Condensation	_____	air - eau	_____
Raccordement électrique	_____	400 / 3 / 50 Hz	_____
Largeur (mm)	450	610	660
Profondeur (mm)	580	680	680
Hauteur (mm)	900	1000	1070
Poids net / brut (kg)	130 - 145	185 - 220	235 - 280

Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative. Promag se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires.

Libérez vos équipes des tâches répétitives



Distribué par :



MONO-France

5, rue Gustave Madiot

Z.A. Les Bordes

91921 Bondoufle Cedex

Tél.: 01 60 86 50 81 - Fax : 01 60 86 63 65

www.mono-france.com