

Starcrem 35 & 60

Le Pastocuisseur

Optimisez votre production grâce à Starcrem ! Il vous permet de chauffer, cuire et refroidir vos crèmes et de réaliser bien d'autres préparations.



Pâtisserie



Les Points Forts

- Gain de productivité
- Simplicité d'utilisation
- Mémoire de recettes
- Rapport qualité / prix

Les Applications

- Crèmes pâtissière, anglaise...
- Pasteurisation des mix à glace
- Mise au point du chocolat
- Ganache
- Fruits pochés
- Confitures
- Sucre inverti...

Caractéristiques techniques

	Starcrem 35	Starcrem 60
Capacité (litre)	16 / 32	26 / 52
Durée moyenne du cycle	120 min	
Chauffage	indirect	
Résistances électriques	3,3 kW	4,8 kW
Puissance compresseur	2 kW	2,5 kW
Moteur agitateur (2 vitesses)	0,6 kW	0,75 kW
Condensation	air - eau	
Raccordement électrique	400 V / 3 / 50 Hz	
Dimensions (mm)	L 610 x P 680 x H 1000	L 660 x P 680 x H 1070
Poids	185 kg	235 kg

5, rue Gustave Madiot
Z.A. Les Bordes
91921 Bondoufle Cedex
Tél. : 01 60 86 50 81
Fax : 01 60 86 63 65

Suivez-nous !



@monofrance

www.mono-france.com

Plus d'infos

