

BAKKTRADE PUDDINGKOKER

BAKK VENEZIA 30



Deze BakkTrade Puddingkoker kan elk type crème maken, waaronder banketbakkersroom, geconcentreerde pasta's, basis voor ijssalons en halffabricaten. De machine emulgeert, kookt, pasteuriseert, koelt af en rijpt. Het verwarm- en koelproces gebeurt in een bain-marie systeem.

Technische specificaties

Capaciteit	10 - 30 l
Koeling	Water
Koelgas	R-452A
Elektriciteit	400V/50Hz/3-fasig 4 kW
Gewicht	200 kg
Afmetingen (b x h x d)	605 x 1110 x 800 mm
½ tank warm-koud	Nee

Kenmerken

Uitgevoerd in roestvrij staal

Gestampte roestvrije tank met afgeronde hoeken

Digitale sturing

Bain-marie systeem