

BAKKTRADE PUDDINGKOKER

BAKK VENEZIA 120



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	30 - 120 l
Koeling	Water
Koelgas	R-452A
Elektriciteit	400V/50Hz/3-fasig 15 kW
Gewicht	400 kg
Afmetingen (b x h x d)	750 x 1200 x 1230 mm
½ tank warm-koud	Ja

Kenmerken

Uitgevoerd in roestvrij staal

Gestampte roestvrije tank met afgeronde hoeken

Digitale sturing

Bain-marie systeem