



MAQUINA COMBINADA CON COCEDOR DE CREMAS

“TWIN CHEZ 35-45-60 LCD”

COCEDOR DE CREMAS:

- Cilindro de mecanizado vertical con sistema de calefacción y refrigeración.
- Cuatro programas de selección rápida: ciclo de natillas (con selección de T° y velocidad de agitación con inverter); ciclo automático para tratamiento de mezclas a 85°C; ciclo semiautomático para tratamiento de mezclas; conservación (estática, dinámica, al temple y semiautomática).
- Menú interactivo con programas de trabajo preestablecidos (incluyendo témpera de chocolate); funciones "editar" y "crear" recetas (para personalizaciones con memorización de nuevas recetas).
- Función de precalentamiento para reducir los tiempos de procesamiento.
- Sistema baño maría con glicol: la T° de cocción del producto puede alcanzar los 115°C sin alterar sus características organolépticas.
- Función "Productos delicados" con regulación de la T° del líquido del baño maría por debajo de 100°C.
- Agitador autoblocante con rascadores en las paredes y fondo de la cuba con accesorios para trabajar cremas y témperas de chocolate.
- Agitación continua o cíclica con 10 velocidades programables (con inverter) para las diferentes fases del ciclo.
- Grifo de extracción/trasvase: muy grande para productos densos; con rotación para extracción sin engranar el cilindro congelador; completamente desmontable.
- Tapa con tolva transparente para carga de ingredientes durante el proceso y para extracción de vapor.
- La electrónica IES elimina el fenómeno de la inercia térmica mediante un sistema patentado que permite trabajar con extrema precisión a las temperaturas deseadas y reducir el consumo energético.

MANTECADOR:

- Seis programas de refrigeración: ciclo automático; Ciclo automático “PLUS” para mayores niveles de consistencia; 2 ciclos semiautomáticos con programación del nivel de consistencia o tiempo de procesamiento; ciclo granizado con programación del nivel de consistencia y agitación continua; Ciclo de granizado y enfriamiento de nata con programación del tiempo de elaboración y agitación cíclica.
- Panel LCD con menú interactivo con programas de congelación preestablecidos; funciones de "crear" y "modificar" sabores (para personalizaciones y para almacenar nuevos sabores); Función "TURBO" para aumentar la agitación durante el ciclo de batido.
- Mantenimiento automático de la consistencia al final del ciclo.
- Cilindro batidor de expansión directa de alta eficiencia y agitador de acero con almohadillas rascadoras móviles.
- Amplio balcón con bandeja recoge gotas y rejilla extraíble.
- Sistema de soporte de bandeja ajustable para permitir la máxima libertad de funcionamiento (opcional).
- La electrónica IES introduce un nuevo sistema de adquisición de consistencia que aumenta aún más la precisión en las diferentes condiciones de funcionamiento.