

CHEF

Cuece-cremas LCD



Gersal





DESCRIPCIÓN

Con los cuece-cremas para pastelería y gastronomía de la serie "CHEF LCD", el pastelero dispone de todo lo que necesita para inventar, producir y conservar sus creaciones. El baño maría dinámico de glicol permite programar la temperatura del producto de 4°C a 115°C de modo delicado, sin alterar las características organolépticas. Crema pastelera, confitura, fruta poché, mezclas para helado, temple del chocolate son algunos de los ejemplos de las elaboraciones que se pueden realizar sin dificultad con estas máquinas.

CARACTERÍSTICAS

- Cuatro programas a selección rápida:
 - Ciclo crema pastelera;
 - Ciclo temple del chocolate;
 - Ciclo tratamiento de mezclas;
 - Ciclo conservación.
- Menú "Recetas" interactivo con más de 30 programas de trabajo; los ingredientes son llamados automáticamente durante las diferentes fases del ciclo.
- Función "Modifica recetas".
- Función "Crea recetas" con memorización hasta 30 nuevas recetas.
- Función de precalentamiento para reducir los tiempos de trabajo.
- Cálculo automático de los tiempos de parada (en el "tratamiento de mezclas") según la T° programada, con posibilidad de regulación hasta 10 horas.



VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Tratamiento mezclas sea en el ciclo caliente como en el ciclo de enfriamiento de baño maría a glicol, que permite impostar la temperatura hasta 115°C sin alterar las características organolépticas del producto.
- La electrónica **IES** elimina el fenómeno de inercia térmica, gracias a un sistema **patentado** que consiente trabajar con extrema precisión las temperaturas y reducir consumos energéticos.
- Posibilidad de impostar la temperatura del fluido de baño maría de bajo de 100°C por el tratamiento de productos delicados.
- Función antihielo automática.
- Agitador con espátulas rascadoras móviles en paredes y fondo y accesorios por la elaboración de la cremas y de la temple chocolate.
- Agitación continua o cíclica programable.
- 10 velocidades de agitación programable por las diferentes fases del ciclo (con inverter).
- Tapa con tolva transparente por la extracción del vapor.
- Rejilla en acero por la carga de los ingredientes durante el trabajo.

- Agitatore con pattini raschianti.
- Agitator with mobile scrapers.
- Rührwerk mit mobilen Schabern.
- Agitateur avec racleurs mobiles.
- Agitador con espátulas rascadoras móviles.



- Dettaglio pannello di controllo.
- Control panel-detail.
- Detail der Kontrolltastatur.
- Détail du tableau de commande.
- Detalle del panel de control.



- Particolare del rubinetto di estrazione.
- Extraction spigot detail.
- Ausgabehahn Detail.
- Détail du robinet de débit.
- Detalle del grifo de extracción.









- Coperchio trasparente con tramoggia per estrazione vapore e griglia per aggiunta ingredienti.
- Transparent lid with hopper for steam extraction and grid to add ingredients.
- Durchsichtiger Deckel mit Trichter für den Dampfablauf und Gitter für das Einfüllung der Zutaten.
- Couvercle transparent avec trémie pour l'extraction du vapeur et grille pour la charge des ingrédients.
- Tapa transparente con tolva por la extracción del vapor y rejilla por la carga de los ingredientes.





INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE DATEN • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modello Model Modell Modèle Modelo	Produzione per ciclo** Production per cycle** Produktion per Zyklus** Production par cycle** Producción por ciclo** kg	Carica per ciclo Load per cycle Füllmenge per Zyklus Capacité par cycle Carga por ciclo kg	 Condensazione Cooling Kühlung Condensation Condensación	 F = 50Hz Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation Alimentación V / Hz / Ph - kW	 Larghezza Width Breite Largeur Anchura cm	 Profondità Depth Tiefe Profondeur Profundidad cm (min-max)	 Altezza Height Höhe Hauteur Altura cm	 Peso Weight Gewicht Poids Peso kg
CHEF 30 LCD	30	15-30	W	400V/50Hz/3 - 6,5	53	67-93	95	206
			A	400V/50Hz/3 - 6,5	53	67-93	95	210
CHEF 60 LCD	55	30-55	W	400V/50Hz/3 - 8,5	63	76-102	95	260
			A	400V/50Hz/3 - 8,5	63	76-102	95	260

Legenda • Key

* W = Acqua - Water - Wasser - Eau - Agua / A = Aria - Air - Luft - Aire - Aire

** Durata media del ciclo a pieno carico: 2 ore - Average duration of the cycle at full load: 2 heures - Durchschnittliche Dauer des Zyklus bei Volllast: 2 Stunden
Durée moyenne du cycle à pleine charge: 2 heures - Duración media del ciclo completo de carga: 2 horas

DISCLAIMER

Le capacità produttive dichiarate sono solo indicative, in quanto dipendenti dalle condizioni operative e dai prodotti impiegati. La ditta si riserva il diritto di qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. È fatto salvo qualsiasi errore od omissione di stampa. Le macchine in fotografia possono presentare optional.

The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used. Specifications subject to change without notice and subject to errors and printing omissions. The machines in photographs may be represented with some optionals.

Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits- und Produktbedingungen abhängig. Druckfehler und Druckvergeslichkeiten vorbehalten. Die Maschinen auf den Fotos können optionales Zubehör zeigen.

Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés. Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression. Les machines représentées pourraient montrer des accessoires optionnels.

Las capacidades productivas declaradas son indicativas y dependen de las condiciones operativas y de los productos utilizados. La empresa se reserva el derecho de cualquier modificación constructiva sin previo aviso. Están sujetas a errores u omisiones en la impresión. Las máquinas en fotografía pueden mostrar accesorios opcionales.



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2015
Numero Certificato
50 100 5650

