



MÁQUINAS ARTESANALES

CREMAS – MIXCREMA 30 / 60

Modelo	Mixcrema 30	Mixcrema 60
Capacidad Mín / Máx (lt)	15 – 30	30 – 55
Potencia eléctrica instalada (Kw)	4	7,3
Potencia compresor frigorífico (Kw)	3	5,3
Condensación	Agua o aire	Agua o aire
Gas refrigerante	Freón R 507	Freón R 507
Voltaje	400V / 50Hz / Trifásica	
Anchura (mm)	550	650
Profundidad (mm)	620	720
Altura (mm)	1020	1250
Peso neto (Kg)	190	250
Peso bruto (Kg)	200	280

Los Mixcrema 30 y 60 de la línea Technogel son máquinas completamente automáticas para la producción de las cremas pasteleras, chocolates templados, bases de helados, mermeladas como también turrónes.

Construidas totalmente en acero inoxidable, con todos sus componentes desmontables para una mejor limpieza, están compuestas de las siguientes partes:

- Sector comandos eléctricos, fabricados son sistema de baja tensión e impermeabilizados
- Vasca en acero, con una paleta raspadora instalada en su interior de teflón puro para evitar desgastes y residuos de partículas en los productos
- Salida de la mezcla por medio de 2 grifos predispuestos para cremas densas y líquidas
- Sistema de lavado por medio de manguera flexible en acero inoxidable

