

CHEF 12

Cuece-cremas LCD



caliente



frío

Gersal

 **FRIGOMAT**



DESCRIPCIÓN

La cocedora de crema "CHEF 12" nace para satisfacer las exigencias de las pastelerías y heladerías que quieren crear sus propias especialidades en cantidades moderadas y rápidamente para obtener siempre un producto fresco. Extremadamente flexible, permite ofrecer una amplia variedad de productos: cremas, ganache, temple de chocolate, confiture, gelatina de fruta, etc., dejando al operador la libertad de exprimir la propia fantasía y realizar gustosas delicias.

CARACTERÍSTICAS

- Cuatro programas a selección rápida:
 - Ciclo Crema pastellera;
 - Ciclo Temple del chocolate;
 - Ciclo Tratamiento de mezclas;
 - Ciclo Conservación (estática, dinámica, temple y semi-automática).
- Menú "Recetas" interactivo con más de 30 programas de trabajo predefinidos (entre los cuales también 4 temples de chocolate), con demanda automática de los ingredientes durante las diferentes fases del ciclo.
- Función "Modifica recetas" para personalizar las recetas.
- Función "Crea recetas" con memorización hasta 30 nuevas recetas.
- Función de precalentamiento para reducir los tiempos de trabajo.



VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Tratamiento mezclas sea en el ciclo caliente como en el ciclo de enfriamiento de baño maría a glicole, que permite impostar la temperatura hasta 115°C sin alterar las características organolépticas del producto.
- 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 de 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 carga de los ingredientes durante el trabajo y por la extracción del vapor.
- Memorización datos últimos ciclos.
- 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.

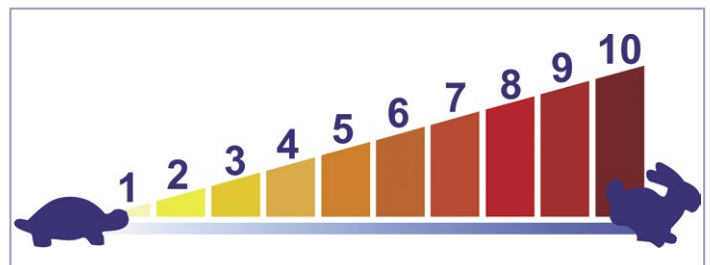
- Dettaglio pannello di controllo.
 - Control panel-detail.
 - Detail der Kontrolltastatur.
- Détail du tableau de commande.
 - Detalle de panel de control.



- Agitatore con pattini raschianti e accessori per la lavorazione delle creme e la tempera del cioccolato.
 - Agitator with mobile scrapers and ancillary equipment for cooked cream and chocolate tempering.
 - Rührwerk mit mobilen Schabern und Zurüstung für die Verarbeitung von Cremes und Schokoladetemperierung.
- Agitateur autobloquant avec racleurs mobiles et accessoires pour les traitements des crèmes et détrempe du chocolat.
- Agitador con espátulas rascadoras móviles y accesorios por la elaboración de la cremas y de la temple de chocolate.



- 10 velocità d'agitazione programmabili.
 - 10 different agitation speeds.
- 10 einstellbare Rührungsgeschwindigkeiten.
 - 10 vitesses d'agitation programmable.
- 10 velocidades de agitación programables.



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









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





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**	Carica per ciclo Load per cycle Füllmenge per Zyklus Capacité par cycle Carga por ciclo	 Condensazione Cooling Kühlung Condensation Condensación	 F = 50Hz Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation Alimentación	 Larghezza Width Breite Largeur Anchura	 Profondità Depth Tiefe Profondeur Profundidad	 Altezza Height Höhe Hauteur Altura	 Peso Weight Gewicht Poids Peso
	kg	kg		V / Hz / Ph - kW	cm	cm (min-max)	cm	kg
CHEF 12 LCD	12	3	W	400V/50Hz/3 - 6,3	40	67-93	108	144
		12	A	400V/50Hz/3 - 6,3	40	67-93	108	150

Legenda • Key

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

** durata media del ciclo a pieno carico: 50 minuti - average duration of the cycle at full load: 50 minutes - durchschnittliche Dauer des Zyklus bei Volllast: 50 Minuten - durée moyenne du cycle à pleine charge: 50 minutes - duración media del ciclo completo de carga: 50 minutos

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 Druckvergesellschaften 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

