

COUCICREMA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Modelo | | RT151A/W | R152A/W | R152AW | R400A/W | R400AW | R600A | R600W | R600AW |
|-------------------------------|------------|------------|-----------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Ancho | mm | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 |
| Fondo | mm | 850 | 850 | 850 | 850 | 850 | 1.374 | 850 | 1.374 |
| Alto | mm | 432 | 1.205+130 | 1.205+130 | 1.205+130 | 1.205+130 | 1.205+130 | 1.205+130 | 1.205+130 |
| Mínima cantidad por ciclo | Lts | 5 | 5 | 5 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Máx.cantidad por ciclo | Lts | 15 | 15 | 15 | 40 | 40 | 58 | 58 | 58 |
| Duración ciclo | min | 120 | 60 | 60 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 |
| Alimentación | Ph/V | 2x230 | 3x380 | 3x380 | 3x380 | 3x380 | 3x380 | 3x380 | 3x380 |
| Potencia total | kW | 3,3 | 3,6 | 3,6 | 5,3 | 5,3 | 8 | 8 | 8 |

Nota: **(A)** refrigerada por aire, **(W)** refrigerada por agua, **(AW)** refrigerada mixta

PROGRAMAS

Incluye programas predeterminados para uso estándar:

1-Programa de agitación. Indicado para: amasar, mezclar, lavar, 3- Programas de pasteurización a 90 °C/85°C/65°C. 1- Programa de enfriamiento / mantenimiento a temperatura constante de 4°C para preservar las mezclas. 1- Programa cadena, innovador que permite combinar hasta 5 programas. 47-Programas libres personalizables para recetas y tratamiento térmico del producto hasta 115°C.

Posibilidad de memorizar parámetros después de cada ciclo.

Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.

Ciclo coucicrema: Se escoge un programa de pasteurización, hasta llegar a la temperatura necesaria, una parada y un enfriamiento sucesivo hasta llegar a 4°C. La alarma acústica avisará del fin de ciclo y se iniciará la fase de maduración, mantenimiento de la crema pastelera a 4°C constantes.



Panel de control con display y selección rápida favoritos.





Mod. R 400A



Mod. RT 151 A

COUCICREMA:

La Multifunción: "pasteurizadora-coucicrema"

COUCICREMA:

- Display de 2,5', multilinguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para agitación, pasteurización, recetas, cremas.
- Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Control de temperatura con sistema PID
- Calentamiento en seco por control electrónico.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Carrocería en acero inoxidable y grifo en la parte inferior de la cuba.
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
- La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Bajos consumos de agua y energético gracias al condensador especial y a su tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua(W) o mixta (AW).