

CHECREMA

CUOCICREMA

CREAM-COOKER

CUECE-CREMAS

CUIT-CRÈME

CREMEBEREITER

 **CHECREMA** è un cuocicrema compatto professionale ideale per la realizzazione di una quantità moderata di prodotti sempre freschi. Sarà finalmente possibile offrire ai propri clienti la massima qualità possibile, limitando in modo sostanziale i tempi di lavorazione. Grazie alle dimensioni compatte CheCrema diventa una macchina indispensabile per pasticcerie, gelaterie e ristoranti permettendo di automatizzare e velocizzare lavorazioni che richiederebbero tempo e fatica.

- Possibilità di realizzare fino a 7 kg di crema.
- Ciclo completo di produzione: miscelazione, riscaldamento, sosta, raffreddamento, conservazione.
- Agitazione ciclica, inversa e continua, a velocità regolabile.
- Processo per crema pasticcera già preimpostato.
- Possibilità di creare e salvare le proprie ricette, le quali possono essere modificate anche durante il processo.
- Consumi energetici ridotti rispetto alle macchine tradizionali: solamente 2,0 kW.

 **CHECREMA** is a professional compact cream-cooker, perfect to make a small quantity of always fresh products. We will finally be able to offer our clients the highest quality possible by dramatically shortening processing times. Due to its compact design CheCrema becomes an essential machine to be used in bakeries, ice-cream parlours and restaurants. Using CheCrema all processes are automated and quicker and easier than what they used to be.

- Up to 7 kg of cream can be produced.
- Full processing cycle: Mixing, heating, hold, cooling and conservation.
- Cyclic, reverse and continuous stirring; adjustable speed.
- Pre-set process to prepare custard.
- Create and save your own recipes, and modify them even during the process.
- Lower energy consumption than with traditional machines: Only 2.0 kW.

 **CHECREMA** es un cuoce-cremas profesional compacto, ideal para elaborar una cantidad moderada de productos siempre frescos. Finalmente será posible ofrecer a los clientes la máxima calidad posible, limitando de manera sustancial los tiempo de elaboración. Gracias a sus medidas compactas, CheCrema es una máquina indispensable para pastelerías, heladerías y restaurantes, que permite automatizar y acortar los tiempo de elaboración que insumirían tiempo y esfuerzo de otra manera.

- Posibilidad de elaborar hasta 7 kg de crema.
- Ciclo completo de producción: mezcla, calentamiento, pausa, enfriamiento, conservación.
- Agitación cíclica, inversa y continua, con velocidad regulable.
- Proceso para crema pastelera ya pre-configurado.
- Posibilidad de crear y guardar las propias recetas, las mismas que pueden ser modificadas aun durante el proceso.
- Consumos energéticos reducidos con respecto a las máquinas tradicionales: sólo 2,0 kW.

 **CHECREMA** est un cuit-crème compact professionnel, idéal pour la réalisation d'une quantité modérée de produits toujours frais. Vous pourrez enfin offrir à vos clients la meilleure qualité possible, en limitant considérablement les délais de réalisation. Grâce aux dimensions compactes CheCrema devient une machine indispensable pour les pâtisseries, les glaciers et les restaurants permettant d'automatiser et accélérer les processus qui requièrent du temps et de l'effort.

- Possibilité de réaliser jusqu'à 7 kg de crème.
- Cycle complet de production: mélange, réchauffement, arrêt, refroidissement, conservation.
- Agitation cyclique, inverse et continue, à vitesse réglable.
- Processus pour crème pâtissière déjà pré-affiché.
- Possibilité de créer et sauvegarder vos propres recettes, qui peuvent être modifiées même pendant le processus.
- Consommations énergétiques réduites par rapport aux machines traditionnelles: seulement 2,0 kW.

 **CHECREMA** ist ein kompakter professioneller Cremebereiter, ideal für die Herstellung mittlerer Mengen stets frischer Produkte. Endlich können Sie Ihren Kunden die bestmögliche Qualität bieten und gleichzeitig die dafür nötige Arbeitszeit wesentlich reduzieren. Dank seiner kompakten Ausmaße wird CheCrema zu einer unverzichtbaren Maschine für Konditoreien, Eisdien und Restaurants für die Automatisierung und Beschleunigung zeitund arbeitsaufwändiger Vorgänge.

- Herstellung bis zu 7 kg Creme möglich.
- Kompletter Produktionszyklus: Mischung, Erwärmung, Pause, Abkühlung, Konservierung.
- Zyklisches, umgekehrtes und kontinuierliches Rühren mit regulierbarer Geschwindigkeit.
- Schon voreingestelltes Verfahren für Konditorcreme.
- Erstellung und Speicherung der eigenen Rezepte möglich, die auch während des Verfahrens geändert werden können.
- Geringerer Stromverbrauch als die herkömmlichen Maschinen: nur 2.0 kW.



CheCrema
11.CCV



220 V



2.5 kW



68 kg



7 kg