

Pasteurizadora Cream Cooker

Fácil programación y máxima versatilidad

La versatilidad de las pasteurizadoras industriales, permite elaboraciones muy diversas que abarcan desde el sector pastelero para la preparación de cremas pasteleras, mermeladas, ganaches, turrone o caramelo líquido, hasta el sector del catering para la preparación de pasta de croquetas, bechamel, arroz con leche, y todo tipo de salsas y en resumen una amplia gama de productos culinarios elaborados uniformemente con sus propias recetas



Productos

- Crema pastelera
- Mermeladas
- Ganaches
- Turrone o caramelo
- Croquetas
- Bechamel
- Arroz con leche
- Todo tipo de salsas y mucho más..

[+ INFORMACIÓN Y CONTACTO](#)

Mezcla



Calor



Frío



Pasteurizadora Cream Cooker

+ INFORMACIÓN Y CONTACTO 



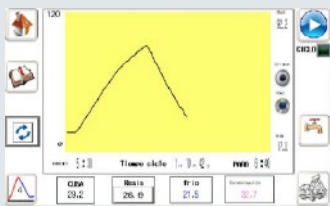
**Nuestro sistema de calor
le permitirá producir
cantidades mínimas.**



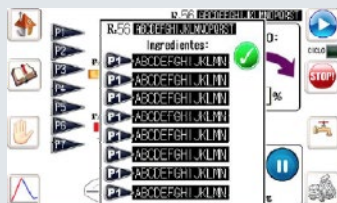
**Podemos regular la potencia
del frío para evitar el hielo en
las paredes**



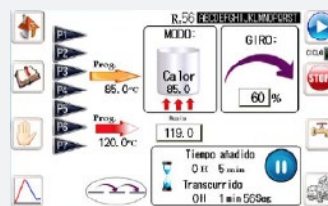
Tablero con comunicación vía internet directo con la fabrica



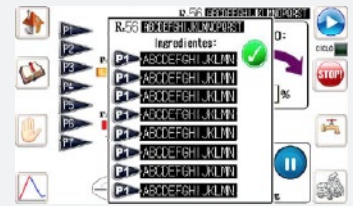
Información permanente
sobre el ciclo en curso.



46-100 recetas
programables.



Fácil programación y
versatilidad máxima



FICREMA indica los
ingredientes a introducir en
cada receta

Pasteurizadora Cream Cooker

+ INFORMACIÓN Y CONTACTO 



PC-25
25 Litros



PC-60
60 Litros



PC-110
110 Litros



PC-160
60 Litros



PC-330
330 Litros

Características

- Fabricados 100% acero inoxidable
- Facilidad de uso y diseño robusto
- Grifo frontal de vaciado con Ø80mm (modelo patentado) y de fácil limpieza.
- Pantalla táctil de control, con protecciones de acción automática y manual, que muestra avisos en pantalla de activación.
- Temperaturas alcanzables desde 0°C hasta 200°C.

Ventajas

- Muy fácil de programar, por nombre de receta, cantidades de cada receta, tiempos de mezclado de cada ingrediente, temperatura y enfriamiento.
- Una vez lista la mezcla, permite programarse para iniciar el proceso de enfriado sin esperar horas para obtener el producto listo.
- Los parámetros de programación, velocidad, giros, tiempo y temperaturas, a modo de que sus productos se elaborarán de la misma forma de como los hace hoy en día los hace de forma artesanal.