



Esencial en la industria alimentaria para preparar y cocinar una gran variedad de tipos de productos: mermeladas, masas de bollería, leche condensada, salsa de bechamel, salsa bolognesa, salsas vegetales, etc...

Es una máquinas muy versátil disponible en varias versiones con el movimiento sencillo de un instrumento o con el movimiento planetario de dos instrumentos al mismo tiempo. Tienen 1 o 2 velocidades fijas o con variador electrónico.

Son excelentes para preparar todo tipo de mezclas suaves y duras.

Construidas completamente en AISI 304 o 316 acero inoxidable, dependiendo de su necesidad.

Utilizan el concepto de cocinado al "baño maría" con un tanque de triple-pared con un espacio interior para el baño de aceite de diathermic para ajustarse a los estándares CE, y está equipada con las protecciones de prevención de accidentes que hacen su uso sencillo y seguro.

La pala mezcladora tiene raspadores en los laterales y en el fondo para evitar que el producto se adhiera a las paredes del tanque.

El movimiento de la pala puede girar en sentido de las agujas de reloj o al contrario según el producto que se vaya a realizar.

La temperatura del cocedor es controlada por un termostato electrónico al que se le puede integrar un reloj para controlar el tiempo de preparación de los elementos y la pala mezcladora.

Gracias a la programación a medida de las necesidades del producto y a la posibilidad de elegir diferentes capacidad del tanque el Cocedor Electrónico proporciona un instrumento de trabajo para todo lo que necesita en pastelería y gastronomía.

MODELO	CAPACIDAD Lt.	CANTIDAD Lt.	RESIST. ELÉCTRICA Kw	MOTOR Kw	PESO kg	MEDIDAS cm
C302E	30	24	3,75	0,45	120	74 x 70 x 136
C502E	50	38	5,40	0,45	130	74 x 76 x 136
C602E	60	45	6,00	0,45	135	74 x 76 x 136
C802E	80	60	12,00	1,10	320	132 x 95 x 185
C1002E	100	75	12,00	1,10	340	132 x 105 x 185
C1022E	120	90	15,00	1,10	360	132 x 105 x 185
C1502	150	110	18,00	2,20	430	142 x 110 x 203
C2002E	200	150	18,00	2,20	470	142 x 110 x 203
C2502E	250	190	24,00	3,60	730	175 x 135 x 228
C3002E	300	230	30,00	3,60	800	175 x 135 x 228