



ALIMAT TREMBLAY - TURBO CUISEUR 60 L



Nos clients évaluent nos services via la Société des Avis Garantis, [découvrez tous leurs avis.](#)

UGS : 11721 | Catégories : [Autres mélangeurs](#), [Mélangeur industriel](#)

DESCRIPTION TECHNIQUE

Cuiseur électrique avec double enveloppe à huile

Cuve basculante avec vanne de vidange intégrée

Thermostat digital pour contrôle et régulation de la température



Vitesse variable par potentiomètre

La vitesse rapide permet d'obtenir rapidement un produit homogène avant l'entrée en cuisson, ainsi que l'évaporation en fin de cuisson.

La vitesse lente brasse lentement les produits consistants, pâteux, liquides ou en morceaux.

Moyen de chauffe : Montée en chauffe rapide de l'huile par thermo-plongeurs avec régulation thermostatique très précise.

Conception robuste tout inox.

Cuve TRIPLE PAROI : 2 pour huile haute température, 1 pour conserver la température et pour protéger contre les brûlures.

2 sondes températures présentes huile / produit

Usage : Agroalimentaire, confiserie, chocolaterie



