



MODELLO MODEL MODÈLE	CAPACITÀ CAPACITY CAPACITÉ	Kw (RES. ELETT) kw kw	Kw (POT. MOT) kw (MOTOR) kw	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR	LARGHEZZA WIDTH LARGEUR	PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR	PESO WEIGHT POIDS
CE 30	2-19	3,75	0,18	1310	650	610	80
CE 50	3-34	4,50	0,37	1310	700	670	90
CE 80	7-52	10,50	1,00	1720	1030	750	230
CE 100	10-65	12,00	1,00	1720	1200	880	260
CE 150	16-98	18,00	1,47	1920	1250	1070	340
CE 200	22-130	21,00	1,47	2000	1250	1070	400

VASCA E PROTEZIONE
BOWL AND PROTECTION
OUTIL CUVE



Vasca ad intercapedine ed utensile miscelatore in acciaio inox. Tra le due vasche c'è l'olio termico per garantire che la crema non si bruci o si attacchi alla superficie interna di cottura (funzionamento a bagnomaria). La cottura avviene in modo rapido e omogeneo; oppure a mezzo di resistenze elettriche corazzate (in acciaio inox) di potenza variabile, regolata da un Tele-Termostato. Un rilevatore acustico (temporizzatore a suoneria) segnala all'operatore l'avvenuta cottura del prodotto, la sua estrazione è facilitata dal leveraggio che consente la rotazione della vasca. È provvista inoltre di griglia protettiva anti-infortunistica. La nostra macchina cuocicrema è stata studiata per la preparazione di qualsiasi crema a caldo, zabaglione, stemperare il cioccolato, preparare i corpo gelati, nonché svariati impasti gastronomici (risotti, polenta, besciamella, ecc.) Per le sue caratteristiche funzionali si è rivelata strumento indispensabile alle moderne pasticcerie, gelaterie, grandi cucine.

Stainless steel bowl with jacket and mixing tool. The jacket between the tanks is filled with thermal oil to ensure that the cream does not burn or stick to the inside surface of the cooker (cooking by bain-marie). Cooking is achieved quickly and evenly; or by using the reinforced electric coil (made of stainless-steel) with variable power which is regulated by a thermostat. An Acoustic alarm (timer with buzzer) warns the operator when the cooking time is over. The cream can be removed easily thanks to a special lever with which the tank can be turned over. There is also a Protective Grill to prevent accidents. Our cream-cooker has been designed to prepare of all kinds of hot creams, egg-flips, melted chocolate, to blend ice-cream as well as to prepare various meals ("risotto", "polenta", bechamel, etc.). Thanks to its functional features it has proved to be an indispensable tool in modern confectioner's workshops, creameries and large kitchens.

Cuve à double paroi et outil mélangeur en acier inox. L'huile thermique se trouve entre les deux cuves pour que la crème ne brûle pas ou ne s'attache pas à la surface interne de cuisson (fonctionnement en bain-marie). La cuisson s'effectue de façon rapide et homogène à l'aide de résistances électriques protégées (en acier inox) de puissance variable, réglées par un tele-thermostat. Un releveur sonore (minuteur à sonnerie) avertit l'opérateur quand la cuisson du produit est achevée. Son extraction est facilitée par le système à leviers qui permet la rotation de la cuve. Elle est en outre munie d'une grille protectrice contre tout accident. Notre cuiseur à crème a été étudié pour la préparation de n'importe quelle crème à chaud ou sabayon, pour détremper le chocolat, pour préparer les glaces ainsi que plusieurs pâtes gastronomiques (risottos, polenta, béchamel, etc.). Grâce à ses caractéristiques fonctionnelles, c'est l'instrument indispensable aux pâtisseries modernes, glaciers et grandes cuisines.

OMTAB

• 37060 Lugagnano di Sona (Vr) Italia • Via Nazareth, 1 • Tel. +39 045514551 - Fax. +39 0458699700
• www.omabverona.it - info@omabverona.it

OMTAB

www.omabverona.it