

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		RT151A/W	R152A/W	R152AW	R400A/W	R400AW	R600A	R600W	R600AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	850	850	850	850	850	1.374	850	1.374
Alto	mm	432	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Mínima cantidad por ciclo	Lts	5	5	5	20	20	20	20	20
<b>Máx.cantidad por ciclo</b>	<b>Lts</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>58</b>	<b>58</b>	<b>58</b>
<b>Duración ciclo</b>	<b>min</b>	<b>120</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>120</b>
Alimentación	PhV/Hz	2 x 230 / 50	3 x 380 / 50						
Potencia total	kW	3,3	3,6	3,6	5,3	5,3	8	8	8
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>12.718</b>	<b>18.758</b>	<b>19.284</b>	<b>22.661</b>	<b>24.784</b>	<b>29.251</b>	<b>26.526</b>	<b>30.104</b>

**Nota:** (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta aire-agua

### PROGRAMAS

Incluye programas predeterminados para uso estándar:

1-Programa de agitación. Indicado para: amasar, mezclar, lavar, 3- Programas de pasteurización a 90 °C/85°C/65°C. 1- Programa de enfriamiento / mantenimiento a temperatura constante de 4°C para preservar las mezclas. 1- Programa cadena, innovador que permite combinar hasta 5 programas. 47-Programas libres personalizables para recetas y tratamiento térmico del producto hasta 115°C.

Posibilidad de memorizar parámetros después de cada ciclo.

Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.

Ciclo coucicrema: Se escoge un programa de pasteurización, hasta llegar a la temperatura necesaria, una parada y un enfriamiento sucesivo hasta llegar a 4°C. La alarma acústica avisará del fin de ciclo y se iniciará la fase de maduración, mantenimiento de la crema pastelera a 4°C constantes.



Panel de control con display y selección rápida favoritos.





Mod. R 400A



Mod. RT 151 A

## COUCICREMA:

La Multifunción: "pasteurizadora-coucicrema"

## COUCICREMA:

- Display de 2,5', multilinguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para agitación, pasteurización, recetas, cremas.
- Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Control de temperatura con sistema PID
- Calentamiento en seco por control electrónico.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Carrocería en acero inoxidable y grifo en la parte inferior de la cuba.
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
- La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Bajos consumos de agua y energético gracias al condensador especial y a su tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua(W) o mixta (AW).