

# Fiche descriptive

## Cuiseur Nougat 5-7 kg 130°C – cuve Fixe

Cuve Inox

Chauffe maxi 130°C

Petit mais extrêmement professionnel, ce cuiseur à nougat de nouvelle génération, pour de petites productions, est fabriqué entièrement en acier inox et aluminium avional pour un usage alimentaire.

Cette machine est parfaite pour la production de confitures ou comme machine à fondre le chocolat. La capacité de production est de 5/7kg de produit fini pour chaque cycle de préparation de nougat.

Le réchauffage du cuiseur se fait par résistances électriques qui garantissent un réchauffage complet de la cuve. Cette dernière, bien qu'étant montée dans une machine aux dimensions réduites, offre une double paroi : les résistances réchauffent un liquide alimentaire qui permet de travailler le produit à la température désirée, sans aucun contrôle de l'opérateur. Le produit est à extraire manuellement.

Rotation de la pale réglable de 4 à 80 tours/mn

Dimensions : h 700 L 800 P 700

Poids 60 kg à vide

Puissance 2,8 KW

Machines développées, conçues et fabriquées en Italie

**CS-CONCEPT** *ne vend aucun matériel chinois*

Matériel Chinois ou sans marque, ce n'est pas cher = ce n'est pas bon, ça fonctionne mal, la productivité est médiocre et la plupart du temps aucun SAV...donc vous achetez du jetable...