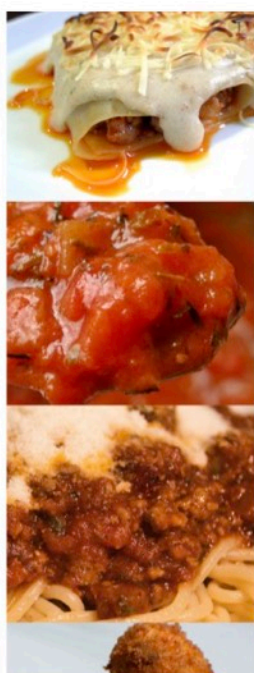




CUECECREMAS EQUIPADO CON PEROL DE TRIPLE CÁMARA



c/ Mallorca, 40 08192 SANT QUIRZE DEL VALLES - BARCELONA (SPAIN)
Tel (+34) 93 721 32 86 Whatsapp (+34) 649 87 62 88 mail: rubhima@rubhima.com
www.rubhima.com

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Nuestros cuececremas han sido especialmente diseñados para la preparación de cualquier elaboración de pastelería o de gastronomía en caliente, para batir yemas con azúcar, para cremas pasteleras, para diluir el chocolate, para la elaboración de mochis, ganaches, y para cualquier tipo de mezcla gastronómica (bechameles, salsas, boloñesas, croquetas, canelones, risottos, migas, caldos, etc...), así como para la elaboración de mermeladas y confituras, arroz con leche y leche condensada, cremas de quesos y reducciones de vinagres entre otros. La cocción del producto es completamente uniforme y homogénea gracias al especial diseño de TRIPLE CÁMARA de su perol (diseño exclusivo de **RUBHIMA**) y la máquina permite también el trabajo en frío (sin temperatura). Nuestras máquinas se utilizan también en el sector cosmético, químico y vinícola. Se trata de una máquina muy adecuada para obradores de pastelería, empresas de catering, ideal para cocinas de restaurantes, colectividades y hoteles, para asadores, heladerías, queserías y empresas del sector de la croquetería gourmet. Uno de los mayores atributos de nuestros cuececremas es que no alteran la textura y sabor del producto elaborado a mano de forma artesanal, conservando la autenticidad del producto. El principio de la cocción al baño María, el mismo que utilizaban nuestras abuelas, permite la total conservación de todas las propiedades organolépticas de las materias primas por lo que el resultado obtenido es de una cualidad extremadamente superior.

DATOS TÉCNICOS

| MODELO | CARACTERÍSTICAS | MEDIDAS (MM) | POTENCIA RESISTENCIAS ELÉCTRICAS (Kw) | POTENCIA MOTOR (Kw) | PESO (KG) |
|--------|---|----------------|---------------------------------------|---------------------|-----------|
| CC015 | MODELO DE SOBREMESA Fabricado en acero inoxidable, equipado con variador de velocidad se serie, pala mezcladora lavable en lavavajillas MIXTHERM | 800x500x600 | 2,5 | 0,5 | 80 |
| CC030 | Capacidad perol de 30 lts, equipado con 2 velocidades | 960x725x1530 | 4 | 0,37/0,45 | 116 |
| CC 060 | Capacidad perol de 60 lts, equipado con 2 velocidades | 960x780x1635 | 6 | 0,60/0.80 | 150 |
| CC080 | Capacidad perol de 80 lts, equipado con 2 velocidades | 960x780x1635 | 9 | 0,60/0.80 | 158 |
| CC120 | Capacidad perol de 120 lts, equipado con 2 velocidades | 1120x905x1810 | 12 | 1.13/1.8 | 232 |
| CC200 | Capacidad perol de 200 lts, equipado con variador de velocidad, grifo de descarga y basculación motorizada de perol | 1300x1200x1990 | 15 | 3 | 328 |
| CC300 | Capacidad perol de 300 lts, equipado con variador de velocidad, grifo de descarga y basculación motorizada de perol | 1635x1335x2200 | 24 | 5 | 611 |
| CC500 | Capacidad perol de 500 lts, equipado con variador de velocidad, grifo de descarga y basculación motorizada de perol | 1900x1560x2400 | 45 | 5 | 730 |

OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Nuestro cuececremas, también conocido como amasadora en caliente, es una máquina que permite elaborar cualquier producto alimentario que necesite de temperatura controlada con termostato para su cocción y, a su vez, precise de removido constante para que el producto no se pegue en los laterales o fondo del recipiente.

Este tipo de máquinas utilizan el principio de la cocción al “baño maría” mediante la circulación de aceite térmico en la cavidad del tanque aislado hecho de TRIPLE cámara para una máxima seguridad del operario y un MENOR consumo eléctrico.

El perol o cuba es totalmente volcable mediante volante, consiguiendo un sinfín de posiciones de volcado.

La basculación eléctrica del perol es de serie a partir de los 200 lts de capacidad (en capacidades inferiores es opcional).

Dispone de un cuadro de mandos completo equipado con interruptor general, termostato electrónico para el ajuste de la temperatura (de 0 a 150 grados) de cocción y temporizador electrónico acústico de final de ciclo, así como el resto de mandos de funcionamiento.

Dispone de paro de emergencia

El sistema de cocción mediante el principio de la cocina al “baño maría”, el mismo que utilizaban ya nuestras abuelas, permite realizar excelentes elaboraciones gastronómicas respetando completamente las características organolépticas de las materias utilizadas.

Todos los modelos vienen equipados con una pequeña tolva para añadir producto durante el funcionamiento de la máquina.

Otras opciones, como el variador de velocidad, el grifo de descarga o el sistema de refrigeración entre otros pueden ser solicitadas en el momento de realizar el pedido en caso de que el modelo no lo lleve de serie.

Fabricados íntegramente en acero inoxidable.

Disponen de una PALA MEZCLADORA de diseño único especialmente diseñada para trabajar con elaboraciones de distintas densidades equipada con dos velocidades y con rascadores en la parte lateral e inferior, revestidos de teflón para evitar la adherencia del producto. Se trata de un removedor especialmente diseñado para trabajar tanto con masas líquidas o semilíquidas como con masas especialmente densas (masa de croquetas y similares), por lo que lo convierte en **el mejor cocedor de cremas del mercado para trabajar con masas de distintas densidades**. Dicho removedor es fácilmente extraíble para facilitar su limpieza.

OPCIONAL

- Grifo de descarga (para 60, 80 y 120 lts de capacidad)
- Variador de velocidad (para 30, 60, 80 y 120 lts de capacidad)
- Sistema de enfriamiento con ventilador enfriador (para todos los modelos)
- Tapa de perol de rejilla para evacuar el vapor (para todos los modelos)
- Pala mezcladora doble especial
- Sensor láser para temperatura de producto
- Pantalla LCD programable
- Maquina reforzada (para productos extremadamente densos o pegajosos)
- Voltaje especial
- Máquinas totalmente personalizadas bajo pedido

El principio de la cocción al “baño maría”, el mismo que utilizaban nuestras abuelas, permite la total conservación de todas las propiedades organolépticas de las materias primas, consiguiendo un resultado extremadamente superior en cuanto a calidad, textura y sabor.



c/ Mallorca, 40 08192 SANT QUIRZE DEL VALLES - BARCELONA (SPAIN)
Tel (+34) 93 721 32 86 Whatsapp (+34) 649 87 62 88 mail: rubhima@rubhima.com
www.rubhima.com