



Fabricación de Maquinaria de
panadería/pastelería/alimentación

CAZOS Y PEROLES ELÉCTRICOS



Características Generales

Cazos y peroles eléctricos de Cobre RUBHIMA – Calidad, Eficiencia y Tradición

Los **cazos y peroles eléctricos de cobre RUBHIMA** están diseñados para ofrecer un rendimiento superior en la elaboración de cremas, chocolates, glassas, salsas y caramelos.

Fabricados en **recipiente de cobre con interior de cromo duro anti-rayaduras**, garantizan una **óptima distribución del calor**, evitando diferencias de temperatura dentro del recipiente y reduciendo el riesgo de quemado o adherencia del producto, un problema común en cazos de acero inoxidable, por ser el cobre el material con **MEJOR TRANSMISIÓN DEL CALOR**.

Ventajas de los cazos eléctricos de cobre RUBHIMA

Distribución homogénea del calor:

El cobre, reconocido por su alta conductividad térmica, permite un calentamiento uniforme en toda la superficie, asegurando cocciones perfectas y homogéneas.

A diferencia de los cazos de acero inoxidable, en los que no se distribuye de forma totalmente homogénea el calor, los cazos RUBHIMA distribuyen el calor de manera totalmente uniforme, mejorando y garantizando una excelente calidad del producto final.

Materiales de alta calidad:

Interior de cromo duro anti-rayaduras, lo que permite el uso de varillas sin dañar la superficie.

Asa plastificada y mango anticalórico, diseñados para garantizar una manipulación segura sin riesgo de quemaduras.

Diseño práctico y seguro:

Conexión eléctrica extraíble de silicona, lo que facilita el traslado del cazo a diferentes ubicaciones y permite una limpieza segura y eficaz.

Cuadro de maniobra opcional para ajustar la intensidad del calor según las necesidades del proceso de elaboración.

Fabricamos modelos sin electrificación disponibles para uso directo al fuego.

Usos recomendados del cazo eléctrico

Los cazos eléctricos de RUBHIMA son ideales para:

- Elaboración de **cremas pasteleras, chocolates líquidos, coberturas y grasas, así como rellenos** entre otros. Garantizan la preparación del **azúcar caramelo** con la máxima precisión y un excelente resultado.
- Confección de **salsas** para repostería y gastronomía en general.

Gracias a su diseño profesional, los cazos eléctricos RUBHIMA se han convertido en un **accesorio indispensable** en pastelerías, confiterías y obradores profesionales.

Modelos disponibles

| MODELO | DIMENSIONES Y PESO | VOLTAJE | POTENCIA |
|--------|---|------------------------|---|
| CE04 | Diámetro: 210 mm Altura: 170 mm Peso: 2 kg | 230 V Monofásico | 1,5 kw |
| CE07 | Diámetro: 265 mm Altura: 205 mm Peso: 3,2 kg | 230 V Monofásico | 2 kw |
| CECCA | Cuadro electrico automático temporizador universal para cazo | | |
| PE25 | Diámetro: 395 mm Altura: 290 mm Peso: 9 kg | Trifásico a 230 o 400V | min. 3 kw media.3 kw max. 6 kw |
| CECPER | Cuadro eléctrico de maniobra 3 velocidades para Perol Eléctrico | | |

Diferencias entre cazo eléctrico y perol eléctrico

- El **cazo eléctrico** cuenta con un mango y un asa, ideal para manejar cantidades más pequeñas de producto.
- El **perol eléctrico**, en cambio, no dispone de mango, pero cuenta con dos asas para una manipulación más eficiente en grandes producciones.



Por qué elegir RUBHIMA:

Con más de 60 años de experiencia en la fabricación de maquinaria para panadería y pastelería, **RUBHIMA** combina tecnología avanzada con la máxima calidad en cada uno de sus productos, ofreciendo soluciones confiables y duraderas para los profesionales del sector.

Nuestros cazos y peroles eléctricos, fabricados como los de “toda la vida”, satisfacen las expectativas más exigentes de todos los maestros pasteleros.

Convierta el proceso de división en una tarea sencilla y garantice resultados excepcionales con las divisoras hidráulicas automáticas de **RUBHIMA**.

RUBHIMA Calle Mallorca, 40 08192 SANT QUIRZE DEL VALLÉS BARCELONA
(SPAIN) Tel 93 721 32 86 Whatsapp 649 87 62 88 rubhima@rubhima.com
www.rubhima.com