



CheCrema

Cuocicrema

Cream-cooker

Cuece-cremas

Cuit-crème

Cremebereiter

CHECREMA è un cuocicrema compatto professionale ideale per la realizzazione di una quantità moderata di prodotti sempre freschi. Sarà finalmente possibile offrire ai propri clienti la massima qualità possibile, limitando in modo sostanziale i tempi di lavorazione. Grazie alle dimensioni compatte CheCrema diventa una macchina indispensabile per pasticcerie, gelaterie e ristoranti permettendo di automatizzare e velocizzare lavorazioni che richiederebbero tempo e fatica. Punti di forza di CheCrema sono le dimensioni contenute, ridotto dispendio energetico, controllo accurato della temperatura, facile impostazione di ricette step by step, velocità variabile dell'agitatore grazie all'inverter, coperchio trasparente per monitorare il prodotto durante tutto il ciclo di produzione, tasti rapidi per riscaldamento, conservazione e creme.

CHECREMA is a professional compact cream-cooker, perfect to make a small quantity of always fresh products. We will finally be able to offer our client the highest quality possible by dramatically shortening processing times. Due to its compact design CheCrema becomes an essential machine to be used in bakeries, ice-cream parlours and restaurants. Using CheCrema all processes are automated and quicker and easier than what they used to be. CheCrema strengths: compact in size, low energy consumption, accurate control of temperature, easy (step-by-step) procedure to set recipes, speed stirrer adjustable via an inverter, transparent lid to control product throughout the process, quick keys for heating and conservation of creams.

CHECREMA es cuece-cremas profesional compacto, ideal para elaborar una cantidad moderada de productos siempre frescos. Finalmente será posible ofrecer a los clientes la máxima calidad posible, limitando de manera sustancial los tiempos de elaboración. Gracias a sus medidas compactas, CheCrema es una máquina indispensable para pastelerías, heladerías y restaurantes, que permite automatizar y acortar los tiempos de elaboración que insumirían tiempo y esfuerzo de otra manera. Las ventajas de CheCrema son sus medidas compactas, gasto reducido de electricidad, control exacto de la temperatura, procedimiento simple, step-by-step, para configurar las recetas, agitador con velocidad variable gracias a un inverter, tapa transparente para poder controlar al producto durante todo el ciclo de elaboración, teclas rápidas para el calentamiento y conservación de las cremas.

CARATTERISTICHE TECNICHE
TECHNICAL SPECIFICATIONS
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Capacità vasca:	
Capacity of the bowl:	
Capacidad de la cuba:	8 Lt
Capacité cuve:	
Behälter:	
Voltaggio:	
Voltage:	220/240 V
Voltaje:	
Tension:	
Spannung:	
Potenza:	
Wattage:	2,5 Kw
Potencia:	
Puissance:	
Stromaufnahme:	
Peso:	
Weight:	66 Kg
Peso:	
Poids:	
Gewicht:	
Dimensioni:	
Dimensions:	
Dimensiones:	70x52x65h cm
Dimensions:	
Maße:	

CHECREMA est un cuit-crème compact professionnel, idéal pour la réalisation d'une quantité modérée de produits toujours frais. Vous pourrez enfin offrir à vos clients la meilleure qualité possible, en limitant considérablement les délais de réalisation. Grâce aux dimensions compactes CheCrema devient une machine indispensable pour les pâtisseries, les glaciers et les restaurants permettant d'automatiser et accélérer les processus qui requièrent du temps et de l'effort. Point forts de CheCrema sont les dimensions contenues, la consommation énergétique contenue, le contrôle précis de la température, la configuration facile de recettes step by step, la vitesse variable de l'agitateur grâce à l'inverseur, le couvercle transparent pour surveiller le produit pendant tout le cycle de production, les touches rapides pour le réchauffement, la conservation et les crèmes.

CHECREMA ist ein kompakter professioneller Cremebereiter, ideal für die Herstellung mittlerer Mengen stets frischer Produkte. Endlich können Sie Ihren Kunden die bestmögliche Qualität bieten und gleichzeitig die dafür nötige Arbeitszeit wesentlich reduzieren. Dank seiner kompakten Ausmaße wird CheCrema zu einer unverzichtbaren Maschine für Konditoreien, Eisdiele und Restaurants für die Automatisierung und Beschleunigung zeit- und arbeitsaufwändiger Vorgänge. Die starken Vorzüge des CheCrema sind die kompakte Bauweise, der reduzierte Energieverbrauch, die exakte Temperaturregelung, die einfache Einstellung der Schritt-für-Schritt-Rezepte, die variable Geschwindigkeit des Rührwerks dank des Inverters, der durchsichtige Deckel zur Beobachtung des Produkts während des gesamten Produktionszyklus sowie die Schnell Tasten für Heizung, Aufbewahrung und Creme.



CheCrema
Cod. 11.CC