

# CADIXPRO

## Pâtisseries

### CUISEUR A SUCRE 30 LITRES

Modèle également disponible en 70, 90 et 130 litres

Ce matériel est destiné à la cuisson du caramel et des confitures.  
Chauffage électrique  
Réglage de la température de 20 à 200°C

#### Descriptif général

- Construction tout inox 304 L
- Simplicité d'utilisation, flexibilité et facilité de nettoyage
- Volume utile: 1/2 de la capacité totale de la cuve
- Évacuation du produit par basculement manuel de cuve
- Vitesse variable du bras de mélange
- Couvercle amovible
- Tableau de commande par écran couleurs tactile
- Relevé précis et réaction rapide du système de chauffe
- Deuxième sonde de température dans la cuve (de série)
- Livré avec certificats de conformité CE



Cuiseur Cadixpro CDXM 30 litres

### Produits fabriqués avec les matériels CADIXPRO



#### Equipements optionnels

- Machine équipée de 4 roulettes
- Grille égouttoire

#### Raccordement électrique:

- 6,5 kW, 3-400V + T, 50 Hz

Biscuit  
Crêpes  
Croissant  
Ganache  
Mélange de poudre alimentaire  
Mélange de pulpes de fruits  
Pain de mie  
Panure  
Pâte Brioche  
Pâte Brisée  
Pâte d'amande  
Pâte Détrempe à feuilletage  
Pâte sablée  
Pâtes divers  
Poudre d'amande  
Praliné  
Préparations pour glaces  
Sorbets  
Temps pour temps

CADIXPRO 47, Route du Plessis Tréville 94430 CHENNEVIERES SUR MARNE

Téléphone : (+33) 01 45 76 15 61 Téléphone S.A.V : (+33) 09 67 02 15 61 E-mail : [contact@cadixpro.com](mailto:contact@cadixpro.com) - [www.cadixpro.com](http://www.cadixpro.com)

SAS AU CAPITAL DE 20.000 € RCS B 751 198 334 SIRET 75119833400011 APE-NAF 4669B