

CADIXPRO

Pâtisseries

CUISEUR A SUCRE 90 LITRES

Modèle également disponible en 30, 70 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 motorisé de cuve
- Vitesse variable du bras de mélange
- Sécurité d'ouverture du couvercle
- 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 70 litres

Produits fabriqués avec les matériels CADIXPRO



Equipements optionnels

- Machine équipée de 4 roulettes
- Grille égouttoire

Raccordement électrique:

- 13,5 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 Trévise 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 - www.cadixpro.com

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