

# CHEF

## LCD



### ОПИСАНИЕ

Вместе с кремоварками серии CHEF LCD кондитер получает в своё распоряжение всё то, что требуется для придумывания, исполнения и хранения своих произведений. Динамичные режимы по технологии «водяной бани» с применением гликоля в качестве теплоносителя позволяют задавать температуры в диапазоне от 4°C до 115°C и делать это деликатно, не нарушая вкусовые и органолептические свойства десертов. Кондитерские кремы, конфитюры, смеси для мороженого, шоколад – вот только несколько приёмов из арсенала кондитеров, которые без труда позволяет выполнять это оборудование.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Четыре программы с быстрым вводом:
  - Режим кондитерского крема;
  - Режим работы с шоколадом;
  - Режим обработки смесей;
  - Режим хранения.
- Интерактивное меню «Рецепты» с уже заложенными в память более чем 30 рабочими программами с автоматическим напоминанием о добавлении ингредиентов на различных этапах цикла.
- Функция «Изменить рецепт».
- Функция «Создать рецепт» для внесения в память до 30 рецептов.
- Функция предварительного подогрева для сокращения времени обработки.
- Автоматический расчёт продолжительности пауз (в режиме «обработки смесей») в зависимости от заданной температуры и с возможностью регулировки на период до 10 часов.

### КРЕМОВАРКА

#### ПРЕИМУЩЕСТВА И СИЛЬНЫЕ СТОРОНЫ

- Обработка смеси как в режиме нагревания так и охлаждения по принципу «водяной бани» с применением гликоля, что позволяет задавать температуру кипячения до 115°C не нарушая при этом органолептические характеристики продукции.
- Электронная система IES исключает явление тепловой инерции благодаря **запатентованной** системе, что обеспечивает работу с высокой точностью в диапазоне заданных температур и снижает энергопотребление.
- Возможность регулировки температуры гликоля ниже 100°C для обработки деликатных продуктов.
- Функция автоматического размораживания.
- Блок перемешивания с подвижными скребками, проходящими по стенкам и дну цилиндра, и со специальными принадлежностями для работы с кремами и при закалке шоколада.
- Постоянное или циклическое перемешивание с программированием.
- 10 программируемых скоростей (инвертер) перемешивания.
- Прозрачная крышка с воронкой для отвода пара.
- Стальная решётка для добавления ингредиентов в ходе обработки продукта.



Прозрачная крышка с воронкой для отвода пара и стальная решётка добавления ингредиентов в ходе обработки продукта.



Блок перемешивания с подвижными скребками.



Деталь панели управления.



Деталь крана для выгрузки готовой продукции.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Загрузка за цикл кг	Производительность в час кг	Питание	Номинальная мощность кВт	Охлаждение	Высота см	Ширина см	Глубина		Вес кг
								Мин.	Макс.	
CHEF 30 LCD	15-30	30	400 В / 50 Гц / 3 фазы + Н	6,5	Вода/Воздух	95	53	67	93	206/210
CHEF 60 LCD	30-55	55	400 В / 50 Гц / 3 фазы + Н	118,5	Вода	95	63	76	102	260

- Заявленные показатели производительности являются ориентировочными, поскольку зависят от условий работы аппарата и от применяемых продуктов – Производитель оставляет за собой право на внесение конструкционных изменений без дополнительного уведомления.



MADE IN ITALY  
www.frigomat.com



Azienda Certificata  
UNI EN ISO 9001:2008  
Numero Certificato  
50 100 5650