

Mech
Masz
Szczeciński



Cuisseur à crème

Capacité de la cuve : 30, 60, 80, 120, 200/300 et 500 litres

CHAUFFAGE (BAIN MARIE) ET MÉLANGE

VOIR
LE FILM
SUR NOTRE SITE



YouTube

Abonnez-vous à notre chaîne



30l
...
500l

Capacité de la cuve:
30, 60, 80, 120, 200, 300 et 500 litres

MULTICUISEUR CUISEUR À CRÈME

Produit moderne, multifonctions avec une large gamme d'applications dans boulangeries, pâtisseries et gastronomie.

- **Chauffage**
- **Infusion**
- **Cuisine**
- **Fusion**
- **Grillage**
- **Mélange**
- **Température jusqu'à 150 degrés C**



Cuiseur à crème MK

Machine polyvalente destinée à la fabrication de pâte à choux, crème pâtissière, confiture de fruits, farce, mélanges divers, chocolat fondant, sauce, pour toute recette nécessitant de chauffer et de mélange simultanément.

La machine utilise la méthode BAIN MARIE uniformément réchauffe le contenu qu'il conserve longtemps une température stable et sélectionnée.

Le processus de mélange est réalisé en utilisant un agitateur spécial qui est équipé de racleurs qui recueillent la masse des murs et du fond pour éviter de brûler le produit.

Le chauffage du produit est effectué à l'aide de l'huile de chauffage située entre deux parois de la cuve. Le chauffage est très uniforme.

La machine est également équipée d'un troisième manteau extérieure afin de réduire la pénétration de la température à l'extérieur.

2 vitessz (variateur sur demande)

Température maximale de chauffage 150 degré C

Tous les composants qui entrent en contact direct avec produits alimentaire sont fabriqués en acier résistant à l'acide de haut qualité et en matériaux agréés pour entrer en contact avec des denrées alimentaire.

La cuve basculante facilite beaucoup le déversement de la masse et le nettoyage

Blocage de la cuve en 3 positions

Chaque machine peut être équipée d'un robinet pour faciliter la vidange du contenu du pétrin

La machine mobile – en standard avec roulettes



Accessoires



couvercle en filet



couvercle avec entonnoir



agitateur plat



agitateur double

MODÈLES DISPONIBLES

Modèle	Capacité Chaudière min. (litres)	Puissance installée [kW]		vitesses de rotation 1ère / 2ème vitesse [tr/min]	poids machine [kg]	dimensions largeur profondeur hauteur [mm]
		des appareils de chauffage [kW]	moteur [kW] 1ère / 2ème vitesse			
MK-30	3	4	0,37/0,45	46 min / 92 min	116/121	890 x 730 x 1530
MK-60	4	6	0,6/0,8	46 min / 92 min	150/154,5	960 x 780 x 1570
MK-80	4	9	0,6/0,8	46 min / 92 min	158/162,5	960 x 740 x 1670
MK-120	12	12	1,3/1,8	46 min / 92 min	232/236,5	1120 x 905 x 1680
MK-200	22	15	3,0	plynna max 90	328	1300 x 1200 x 1990
MK-300	35	24	5,0	plynna max 90	611,5	1630 x 1340 x 2200
MK-500	50	45	5,0	plynna max 90	730	1890 x 1560 x 2400

Modèle	taille de vanne
MK-30Z, MK-60Z, MK-80Z, MK-120Z	DN50
MK-200Z, MK-300Z, MK-500Z	DN80



Panel LCD



AUTOMATISATION COMPLÈTE ET SUPERVISION DES PROCESSUS

possibilité d'enregistrer des recettes et des programmes avec 25 étapes

Contrôle total du déroulement des processus en temps réel



cuve basculante



Chaudière à 3 couches



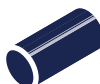
couche d'huile



Température 150 degrés C



Robinet de vidange



Acier inoxydable AISI 304



panneau de commande simple



l'ouverture du couvercle avec protection



modèles mobiles sur roues



MK-500



3 MACHINES MK LIVRÉES AU CLIENT





Leader dans l'industrie

- MECH-MASZ Szczeciński établi en 1986 est un leader de l'industrie de Fabricants polonais de boulangerie et machines de confiserie. L'entreprise est certifiée ISO 9001 : 2015.

Depuis 33 ans, les principaux traits distinctifs de la marque MECH-MASZ sont adaptés aux besoins des clients et excellente qualité des produits.

Nous sommes présents sur tous les grands salons boulangerie et confiserie en Europe et dans le monde. Nous organisons rendez-vous annuels des boulangers-pâtisseries réunis avec des pâtisseries et la présentation du siège. L'entreprise produit actuellement plus de 50 modèles d'appareils, l'offre complète est d'environ 800 articles. La vente des produits est dirigée vers les clients sur le marché natif et exporte dans plus de 30 pays à travers le monde.



Mech
Masz
Szczeciński

**Vous investissez
dans l'avenir**

MECH-MASZ Szczeciński Sp.j.



Jaroszewo 80
88-400 ŻNIN
POLAND



export@mech-masz.com.pl



tel.: +48 (52) 302 00 73
tel.2: +48 (52) 303 12 38
tel.3: +48 (52) 303 12 39

www.mech-masz.eu