

## Cuocicrema

### Cream cooker

### Cocinador de crema



Cuocicrema elettrico a 2 velocità.  
Macchina adatta alla cottura di ogni tipo di crema, gelati, zabaioni, cioccolato.  
Completo di doppia caldaia in acciaio inox con intercapedine riempita di olio termico per una distribuzione uniforme del calore.  
Con timer tempo di cottura con suoneria.

Cream cooker with 2-speed agitator.  
Electric heating.  
Machine suitable for cooking any kind of cream, ice-cream, zabaglione, caramel, and chocolate.  
Supplied with thermal oil jacketed bowl for an even distribution of heat.

Cocinador de Crema eléctrico de 2 velocidades.  
Maquina apta a la cocción de cada tipo de crema, helado, sabayón, chocolate.  
Completo de doble caldera de acero inox con crujía rellena de aceite térmico para una distribución uniforme del calor.  
Con timer tiempo de cocción con sonería.

Modello Model / Modelo		CT30A	CT60A	CT100A	CT120A
Capacità vasca Bowl capacity / Capacidad vasca	l	30	60	100	120
Produzione max Max. output / Producción max.	l	24	45	75	90
Tempo di cottura Cooking time / Tiempo de cocción	min	50	50	90	120
Dimensioni Dimensions / Dimensiones	cm	74x70x136	74x76x136	105x132x185	132x132x185
Peso Weight / Peso	kg	120	135	340	360
Potenza installata Power / Potencia instalada	kW	4,20	6,50	13,10	16,10