

# Vařiče náplní



## COOKER DE DANIELI

Elektrické vařiče jsou nepostradatelné především v cukrářské výrobě pro výrobu krémů, džemů, marmelád, pudinků, různých polév apod. Jedná se o velmi univerzální zařízení vyráběné v několika verzích, s jednoduchým pohybem, planetárním pohybem nebo se dvěma nástroji současně, s jednou nebo dvěma rychlostmi, případně s variátorem, pro měkkou případně velmi tuhou hmotu jako je nugát. Možnost volby kapacity nádrže v rozmezí 30 až 300 l. Je použita nerezová ocel AISI 304 nebo 316, 3 stěny nádrže s dutým prostorem v diatermické olejové lázni. Centrální míchací nástroj je vybaven stěrkou stěn a dna nádrže, aby se zabránilo ulpívání surovin na stěnách. Teplota ohřevu je řízena elektronickým termostatem, který může být doplněn časovačem.



C802E-C2002E



C2502E-C3002E



C302E-C602E



Typ	Model	Kapacita výrobku (L)	Příkon vařiče (kW)	Příkon motoru (kW)	Hmotnost (kg)	Rozměry v x š x h (mm)
Klasický jednoduchý pohyb 2 rychlosti	C302E	24	3,75	0,45	120	1360x740x700
	C502E	38	5,4	0,45	130	1360x740x760
	C602E	45	6	0,45	135	1360x740x760
	C802E	60	12	1,1	320	1850x1320x950
	C1002E	75	12	1,1	340	1850x1320x1050
	C1202E	90	15	1,1	360	1850x1320x1050
	C1502E	110	18	2,2	430	2030x1420x1100
	C2002E	150	18	2,2	470	2030x1420x1100
	C2502E	190	24	3,6	730	2280x1750x1350
	C3002E	230	30	3,6	800	2280x1750x1350
Planetový pohyb variátor	PL60VV	40	6	3	350	1680x1150x800
	PL120VV	80	15	5,5	480	2000x1350x1050
	PL150VV	100	18	7,5	530	2200x1420x1100
	PL200VV	130	18	7,5	580	2200x1420x1100
Na nugát	CT50	25	5,4	2,2	300	1680x1150x800
	CT100	50	12	4	440	2000x1350x1000
	CT150	75	18	5,5	480	2200x1420x1100
	CT200	100	18	5,5	530	2200x1420x1100