



PANINI

ITALIANO 

**VASTA GAMMA
ACCESSORI**



BACINELLE DI COTTURA

A DOPPIO FONDO IN ACCIAIO INOX

AUTO-CHEF



SISTEMA DI COTTURA IN AUTOMATICA

Per condimenti a base di carne, pesce, verdure, ragù, minestrone, purè, e creme a base di latte e besciamelle.

- Regolazione temperatura
- Cottura con calo peso controllato
- Pesatura e dosatura ingredienti
- Impostazione e memorizzazione ricette
- Agitatore con ricircolo – con raschiatore di vari modelli in relazione del prodotto
- Possibilità di raffreddamento prodotto
- Possibilità di registrazione dati per HACCP

SEMISFERICA



BACINELLE DI COTTURA

Bacinelle di cottura semisferiche o cilindriche a doppio fondo costruite in acciaio inox AISI 304 o 316, con riscaldamento a vapore, acqua o fluido diatermico.

- Collaudo ISPEL a pressione di bollo di 1,5 o 6 bar
- Temperature di cottura da 110°C a 165°C
- Fisso o ribaltabile
- Altezza bacinella su richiesta
- Optional scarico prodotto sul fondo, colonnetta entrata vapore, agitatori con raschiatori, ribaltamento motorizzato

RIBALTABILE



CILINDRICA



ACCESSORI

