



Electric cream cooker

Cuocicrema elettrico



Standard 3Ph - 50/60Hz
On request 220V - 1Ph - 50/60Hz

mac.pan

- Blending process is carried out by mixing tool
- Bottom scrapers which prevent sticking and burning
- Scrapers collect mixture from side and bottom of the bowl
- Scrapers fast removing system, without any tools
- Quick and easy to clean
- Thermal oil inserted between 2 wall coats
- Safe heat distribution between 2 wall coats
- Outer, third coat of the bowl prevents machine from heat loss
- 2 working speed (variable on models 200/300/500)
- Maximal temperature up to 150°C
- Temperature can be blocked on another, lower level
- All elements are made of food-grade materials
- Tilting bowl for easy discharging and cleaning
- By rotation wheel – MC-30,60,80,120
- Motorized – MC-200/300/500)
- Bowl cover with inspection hooper for monitoring
- Bowl lock in any place during discharging operation
- Timer – manual or automatic work
- Each machine can be prepared with bowl tap
- Each machine can be combined with a cooling system (OPTIONAL)
- Each machine can be equipped with an inverter
- Movable, with castors
- Made entirely in AISI 304 stainless steel

- Il processo di miscelazione viene eseguito tramite utensile rotante/ spatola
- Raschiatori inferiori e laterali che impediscono l'adesione e la bruciatura
- I raschiatori raccolgono l'impasto dal lato e dal fondo della ciotola
- Sistema di rimozione dei raschiatori senza attrezzi
- Veloce e facile da pulire
- Olio termico posto nell'intercapedine delle 2 vasche
- Distribuzione sicura del calore nell'intercapedine delle 2 vasche
- Il terzo strato esterno della vasca previene la perdita di calore
- Motore a 2 velocità (variabili sui modelli 200/300/500)
- Temperatura massima di cottura fino a 150°C
- La temperatura può essere bloccata su un altro livello inferiore
- Tutti gli elementi sono realizzati con materiali per uso alimentare
- vasca ribaltabile per facilitare lo scarico e la pulizia
- Rotazione/scarico manuale - MC-30,60,80,120
- Rotazione/scarico motorizzato – MC-200/300/500
- Coperchio vasca con tramoggia di ispezione
- Blocco della vasca in qualsiasi punto durante l'operazione di scarico
- Timer – lavoro manuale o automatico
- Ogni macchina può essere predisposta con rubinetto di scarico prodotto
- Ogni macchina può essere abbinata ad un sistema di raffreddamento (OPT.)
- Ogni macchina può essere equipaggiata di inverter
- Macchina montata su ruote
- Realizzato interamente in acciaio inox AISI 304

Our machines are designed, manufactured and assembled in ITALY. - Le nostre macchine sono progettate, costruite e assemblate in ITALIA.



Cream cookers machines available from 30 up to 500 l bowl capacity with different options to customize it for each customer requirements. Special mixing tools with side and bottom scrapers. The timer and temperature regulator are in standard equipment. Special cover with a small hopper to check the product or add some ingredients without stopping the machine. Easy bowl emptying by rotating the wheel to tip the bowl with a stop in any bowl position or by using the tap (optional). Cream cookers models 200,300 and 500 l are in standard equipped with; a variable speed mixing tool, motorized bowl tipping system and bowl tap. MC cream cooker is a great tool to make all kinds of almond nougats from scratch. The cream cooker is a high- quality heater and mixer. By using of bain-marie cooking concept it's possible to achieve great results in the final product like Hard Almond Nougat, Turrón Duro or Turrón de Alicante.

Cuocicrema disponibili da 30 fino a 500 litri di capacità con diverse opzioni di personalizzazione per ogni esigenza del cliente. Speciali utensili di miscelazione con raschiatori laterali e inferiori. Il timer e il regolatore della temperatura sono di serie. Coperchio speciale con piccola tramoggia per controllare il prodotto o aggiungere alcuni ingredienti senza fermare la macchina. Facile svuotamento della vasca, grazie ad un fermo possiamo fermare in qualsiasi posizione di rotazione la vasca. Rubinetto di scarico (opzionale). I cuocicrema modelli 200,300 e 500 lt sono dotati di serie di velocità variabile, sistema di ribaltamento vasca motorizzato e rubinetto vasca. Il cuocicrema MC è un ottimo strumento per realizzare da zero tutti i tipi di torroni alle mandorle. Il cuocicrema è un riscaldatore e miscelatore di alta qualità. Utilizzando il concetto di cottura a bagnomaria è possibile ottenere ottimi risultati.

MODEL	MC30/2E	MC60/2E	MC80/2E	MC120/2E	MC200/2E	MC300/2E	MC500/2E
bowl capacity (lt)	30	60	80	120	200	300	500
min/max mixing (lt)	3 → 21	4 → 39	4 → 52	12 → 80	22 → 150	30 → 150	50 → 150
oil volume (lt)	10	16	20	22	55	55	55
ideal temperature (C°)	130	130	130	130	130	130	130
max temperature (C°)	150	150	150	150	150	150	150
average cooking time (minute)	40 → 50	40 → 70	75 → 90	80 → 100	90 → 110	90 → 110	90 → 110
tool rotations	1° rpm	46	46	46	46	46	46
	2° rpm	92	92	92	92	92	92
installed power (Kw)	resistenze_heaters	4	6	9	15	18	45
	motore_motor	0,37/0,45	0,6/0,8	0,6/0,8	1,3/1,8	3	5,5
dimensions (WxDxH) mm	950X725X1570	950X780X1570	950X740X1570	1115X905X1660	1300X1195X1995	1640X1340X2200	1900X1560X2400
weight (Kg)	95	110	130	240	300	850	1200

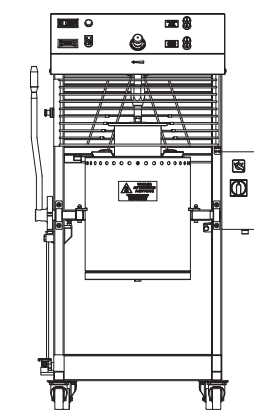
descrizione • description

Cream cookers, multicookers, cuocicrema it's a family of very popular electric machines suitable for preparing, mixing and cooking different products in bakeries, pastries and the whole food industry. By using of bain-marie cooking concept it's possible to achieve great results of final products like jam, marmalade, chocolate different creams, puff pastry marzipan etc.

I cuocicrema sono una famiglia di macchine elettriche molto apprezzate adatte alla preparazione, miscelazione e cottura di diversi prodotti nei panifici, nelle pasticcerie e in tutta l'industria alimentare. Utilizzando il concetto di cottura a bagnomaria è possibile ottenere ottimi risultati di prodotti come marmellate, confetture, creme al cioccolato, marzapane ecc.

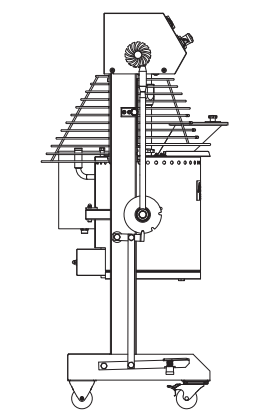
As continued product improvement is a policy of MAC.PAN Srl, specifications are subject to change without notice.

YouTube



W

H



D

SINCE 1983

133