



# sottoriva



**Cuocicrema**



**Cream-cooker**



**Cuiseur à crème**

**Mod. C 1-2-3-4-5-6-7-8**

**ITALIANO****ENGLISH****FRANCAIS**

Cuocirema con vasca ad intercapedine ed utensile miscelatore in acciaio inox. Tra le due vasche c'è l'olio termico per garantire che la crema non si bruci o si attacchi alla superficie interna di cottura (funzionamento a bagnomaria). La cottura avviene in modo rapido e omogeneo per mezzo di resistenze elettriche corazzate di potenza variabile, regolata da un tele-termostato. Un rilevatore acustico segnala all'operatore l'avvenuta cottura del prodotto, la sua estrazione è facilitata dal leveraggio che consente la rotazione della vasca. E' provvista inoltre di griglia protettiva antinfortunistica.

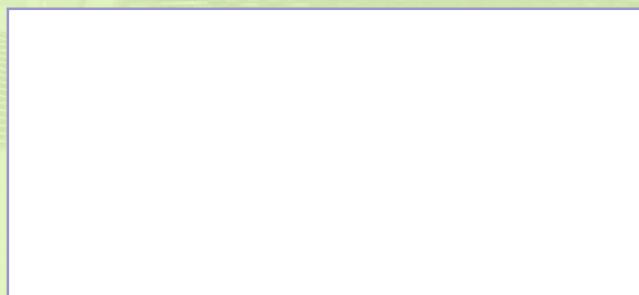
Cream cooker with stainless steel bowl with jacket and mixing tool. The jacket between the bowls is filled with thermal oil to ensure that the cream does not burn or stick to the inside surface of the cooker (cooking by bain-marie). Cooking is fast and homogeneous thanks to armoured electric resistances with variable power which is regulated by a telethermostat. An acoustic alarm warns the operator when the cooking time is over. The cream can be removed easily thanks to a special lever with which the bowl can be turned over. There is also a protection grid to prevent accidents.

Cuiseur à crème avec cuve à double paroi et outil mélangeur en acier inox. L'huile thermique se trouve entre les deux cuves pour que la crème ne brûle pas ou ne s'attache pas à la surface interne de la cuisson (fonctionnement en bain-marie). La cuisson s'effectue de façon rapide et homogène à l'aide de résistances électriques protégées de puissance variable, réglée par un téléthermostat. Un releveur sonore avertit l'opérateur quand la cuisson du produit est achevée. Son extraction est facilitée par le système à leviers qui permet la rotation de la cuve. Il est en outre muni d'une grille de protection contre tout accident.

## DATI TECNICI - TECHNICAL FEATURES - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

| MOD. | Capacità vasca<br>Bowl capacity<br>Capacité cuve<br>min - max lt | Potenza motore<br>Motor power<br>Puissance moteur<br>kW | Resistenze elettriche<br>Electric resistances<br>Resistances électriques<br>kW | Dimensioni<br>Size<br>Dimensions<br>(HxLxP) mm | Massa macchina<br>Machine mass<br>Masse machine<br>kg | Massa con imballo<br>Mass with packaging<br>Masse avec emballage<br>kg |
|------|--|---|--|--|---|--|
| C1   | 30   | 0.18  | 3.75   | 1310 x 650 x 610                               | 80  | 105  |
| C2   | 50   | 0.37  | 4.50   | 1310 x 700 x 670                               | 90  | 115  |
| C3   | 60   | 0.37  | 6.0  | 1310 x 700 x 670                               | 95  | 120  |
| C4   | 80   | 1.00  | 10.50  | 1720 x 1080 x 750                              | 230   | 270  |
| C5   | 100  | 1.00  | 12   | 1720 x 1200 x 880                              | 260   | 300  |
| C6   | 120  | 1.10  | 15   | 1720 x 1200 x 880                              | 310   | 355  |
| C7   | 150  | 1.47  | 18   | 1920 x 1250 x 1070                             | 340   | 390  |
| C8   | 200  | 1.47  | 21   | 2000 x 1250 x 1070                             | 400   | 450  |

- E' prassi della Ditta apportare continui miglioramenti ai prodotti, perciò i dati del presente catalogo sono puramente indicativi.
- The Company's policy is one of continuous improvements and development; therefore specifications are subject to change without notice.
- La Société poursuit une politique d'améliorations constantes et se réserve le droit de modifier en tout temps et sans préavis les caractéristiques de ses machines et équipements.



Costruzioni Meccaniche SOTTORIVA S.p.A.  
Via Vittorio Veneto, 63 - 36035 MARANO VICENTINO (Vicenza) Italy  
Tel./Phone (+39) 0445.595.111 - Fax (+39) 0445.595.155  
Internet: <http://www.sottoriva.com> - E-mail: [sottoriva@sottoriva.com](mailto:sottoriva@sottoriva.com)