



STARCREM

Machine multifonctions pour pâtisseries Multifunctional food processor

Les maîtres pâtisseries de nos jours ont besoin de matériel performant, rapide et hygiénique, afin de pouvoir fabriquer non seulement la traditionnelle crème pâtissière mais aussi bien la ganache, la crème bavaroise, la confiture, chocolat et autres.

STARCREM est la machine multi-usage idéale pour fabriquer toutes les préparations aujourd'hui nécessaires en pâtisserie. Les fonctionnements de la machine ont été développés en collaboration étroite avec des maîtres pâtisseries.



Today, pastry chefs need performant, fast and hygienic machines to be able to meet the demand of their customers. They need to produce custard cream, praline fillings, fruit pastes and preserves, chocolate and various other preparations.

STARCREM is the ideal multi-purpose machine for today's pastry chefs. Its principal technical features have been developed in close collaboration with professionals from the pastry sector.



DONNEES TECHNIQUES

TECHNICAL DATA

Modèle Model	Production/ Cycle de pasteurisation Production / Pasteurization cycle	Capacité du bac Tank capacity	Puissance installée Rated power	Tension Voltage	Refroidissement Cooling	Dimensions	Poids net Net Weight	
	Litres	Lt Max/ Min	KW	A	V - Hz	mm	Kg	
STARCREM 30	30	15/30	4,4	8,9	380-50-3	EAU	550x670x1010H	140
STARCREM 60	60	30/60	6,5	12,7	380-50-3	EAU	620c770c1110H	177

Principales caractéristiques techniques:

Puissance du compresseur frigorifique
0,5 CV (STARCREM 30)
1,1 CV (STARCREM 60)

Puissance de chauffage
4 KW (STARCREM 30)
6 KW (STARCREM 60)

Construite entièrement en acier inoxydable.

Cuve de cuisson à enveloppe et double fond pour le Bain Marie.

Contenance maximum de la cuve :
41 lit. pour le modèle 30 et
76 lit. pour le modèle 60.

Moteur agitation rapide 1400 t / min.
Moteur agitation lente 23 t / min.

10 programmes de base multifonctions et 2 programmes personnalisables sur carte électronique à microprocesseur.

Douchette d'eau de lavage à rallonge escamotable.

Robinet autonettoyant à piston.

Munis de roues postérieures fixes et de roues antérieures omnidirectionnelles à frein de blocage pour faciliter le déplacement.

Main technical characteristics ;

Refrigerator compressor rating
0,5 HP (STARCREM 30)
1,1 HP (STARCREM 60)

Heating power
4 KW (STARCREM 30)
6 KW (STARCREM 60)

Structure in stainless steel throughout.

Cooking tank with jacket and double bottom for "Bain-Marie".

Maximum tank capacity
41 litres for the 30 model
76 litres for the 60 model

Fast mixer motor speed 1400 r / min.
Slow mixer motor speed 23 r / min.

10 multi function base programmes and 2 additional personalised programmes on electric board with microprocessor.

Spray washer with pull out extension.

Self cleaning piston.

Rear wheels are fixed while the front wheels are rotating, in order to facilitate moving the machine.