



TECNOFRIAS, S.L.



Cocedores de cremas

Cuececremas para turrón

Cuececremas o cocedor de cremas, de fabricación totalmente reforzada, fabricado y diseñado para la elaboración de masas muy duras y pegajosas, ideal para turrón. La máquina dispone de una estructura extremadamente sólida y robusta. El mezclador, especialmente diseñado para trabajar este tipo de masas, dispone de una forma que permite mezclar perfectamente las masas de densidad y estructura notables.

Este cocedor de cremas para turrón incorpora un variador de velocidad para regular de forma idónea la velocidad de mezcla según las preparaciones más específicas. Disponible desde 30 hasta 300 lts de capacidad.

Este tipo de cocedor puede ser conectado fácilmente a una máquina de llenado que permite el envasado directo del producto. Dicho sistema permite un ahorro importante de tiempo y de mano de obra así como una extremada higiene durante todo el proceso de elaboración, desde el cocedor de cremas hasta el envase final.

