

Pastörisator



En pastöriseringsmaskin som är lätt att använda, ekonomisk och som garanterar yttersta hygien. Utrusta med modernt system. Pastörisatorn är perfekt för glassbaren och för mjölkpastörisering. Maskinen har två huvudfunktioner; pastörisering och kylförvaring. Pastöriseringsprogrammen värmer mixen och kyler den därefter till 4 grader. En signal informerar när cykeln gått färdigt. Därefter startar mognads/konserveringsfasen och mixen håller en konstant temperatur om 4 grader. Omröraren kan användas hela tiden eller i intervaller. Även om strömmen går fungerar cykeln automatiskt fullt ut.

Om Argos 130:

- Vattenkyld eller luftkyld
- Golvmodell
- Lämplig för glass, sorbet & mjölk.
- **Program i datorn:**
 - *Omrörningsprogram.* För att blanda, vispa & tvätta.
 - *Avkylningsprogram.* Tillåter produkten kylas under en period
 - *Pastöriseringsprogram på 85°C.*
 - *Pastöriseringsprogram på 72°C*
 - *Pastöriseringsprogram på 65°C*
 - *Valfria program.* Tillåter individuella recept. Temperaturen kan ändras under uppvärmning & cyklerna.
- **Utrustad med:**
 - Manuell tappkran.
 - Manöverpanel med Tec Tronic system. Ger användaren möjlighet att programmera efter sina recept.



MATRIX
GELATO MACHINES

- Delarna är av livsmedelsgodkänt material och är lätta att demontera för rengöring.
- Vertikal frysare/omrörare
 - Med hållbart blad av polyetylene.
 - Med mikromagnet som stoppar omröraren innan locket öppnas.

Tillval:

- Inverterteknik för steglös hastighetsreglering av omröraren.
- Kan special beställas med andra spänningar

Teknisk information

Pastörisering/ Konservering*	130L (90min.)
Kompressor	Hermetisk
Miljövänligt kylmedel	R404A
Dimensioner BxDxH mm	520 x 950 x 1030
Effekt	12300W
Spänning	400V 50Hz 3Fas
Vikt	220 kg
Utförande	Rostfritt stål
Art Nr:	MAT ARGOS 130
* = Maximal produktion vid en rumstemperatur om 15°C och produkttemperatur om 4°C	



Pastöriserar glass



Mjölkpastörisering