

STAF59

the friendly ice cream company

*Koka din egen glassmix!
Italiensk pastörisator*





Maskinen har två huvudfunktioner; pastörisering och kylförvaring. Pastöriseringsprogrammet 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. Den är perfekt för glassbaren och för mjölkpastörisering.

Utrustad med:

- **Golvmodell med låsbara hjul**
- **LCD display**
- **Återställning möjliggör exakta inställningar för varje typ av mix.**
- **5 program i datorn.**
- **Indikator**
- **Temperaturreglering med PID kontroll**
- **Justerbar spillbricka. För att passa behållare av olika storlekar**
- **Behållare med dubbla lock. Lätt att kontrollera mixen under arbetet. Möjlighet att tillsätta bär, choklad mm i slutfasen**
- **Vertikal frysare med hållbart blad av polyethylene. Med mikromagnet som stoppar omröraren innan locket öppnas**



Tillval:

- Extern skrivare för att bekräfta slut på pastöriseringen enl framtida HACCP riktlinjer
- Semi-hermetisk kompressor
- Blandad luft- och vattenkyld
- Kan special beställas med andra spänningar
- Glasskantiner
- Glasspatlar

Teknisk information	
Vattenkyld eller luftkyld	
Pastörisering/ Konservering*	40L (120min.) 60L (130min.)
Kompressor	Hermetisk
Miljövänligt köldmedium	R452A
Dimensioner BxDxH mm	600 x 850 x 1335 600 x 850 x 1335
Effekt	3450W 6500W
Spänning	400V 50Hz 3Fas
Vikt	145 kg 170 kg
Utförande	Rostfritt stål
Art Nr:	STAFF P400 STAFF P600
* = Maximal produktion vid en rumstemperatur om 15°C och produkttemperatur om 4°C	



Mjölkpastörisering