PASTEURIZADORES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

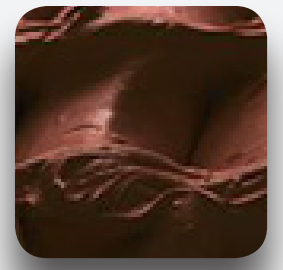
Modelo		PT151 A/W	P400 A/W	P400 AW	P600 A	P600 W	P600 AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	858	850	850	1.374	850	1.374
Alto	mm	432	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Capacidad	Lts	**2-15**	**5-40**	**5-40**	**20-60**	**20-60**	**20-60**
Duración ciclo mínimo	min	35	35	35	80	80	80
Duración ciclo máximo	min	120	120	120	115	115	115
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz
Potencia total	kW	3,45	3,45	3,45	6,5	6,5	6,5
P.V.P.	**€**	**10.734**	**15.326**	**15.757**	**19.547**	**17.723**	**20.071**

Nota: **(A)** refrigerada por aire, **(W)** refrigerada por agua, **(AW)** refrigerada mixta

• **PROGRAMAS**
Incluye 5 programas predeterminados para uso estándar:
1- Programa de agitación. Indicado para: amasar, mezclar, lavar.
3- Programas de pasteurización a 90ºC/85ºC/65ºC.
1- Programa de enfriamiento/mantenimiento a temperatura constante de 4ºC para preservar las mezclas.
47 Programas libres, para memorizar fácilmente sus recetas modificando parámetros.

Pasteurización a 65ºC
Base crema/fruta.

Pasteurización a 85ºC
Base clásica.



Pasteurización a 90ºC
Base chocolate.

Mod. P 600 AW

Mod. PT 151 A

PASTEURIZADORES P/PT:

• Pasteurizadoras, con innovaciones de vanguardia, diseño contemporáneo y dinamismo eficiente. Indispensable para reducir la carga bacteriana de materias primas y productos semiacabados frescos, sin comprometer las propiedades organolépticas y nutricionales de los alimentos. Los programas de pasteurización (alta, media, baja y chocolate), están diseñados para la pasteurización de mezclas de helados.

- **CARACTERISTICAS:**
- Panel de control frontal ergonómico con botones de selección rápida.
- Display de 2,5', multilenguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Carrocería en acero inoxidable.
- Grifo en la parte inferior de la cuba.
- Estante ajustable en altura y profundidad
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes durante el proceso.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricados en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Mezclador de velocidad variable de alto rendimiento.
- Control de temperatura con sistema PID.
- Calentamiento en seco por control electrónico.
- Bajos consumos de agua y energético gracias a su tecnología.
- Tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua (W) o mixta (AW).