

Easy Mix 60

Pastörisator



Easy Mix är pastöriseringsmaskin som är lätt att använda, ekonomisk och som garanterar yttersta hygien. Den är utrustad med tre automatiska pastöriseringsprogram:

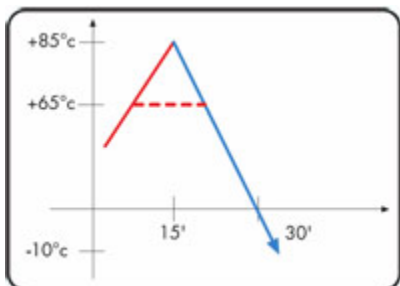
- 65 ° C för mjölk / gräddblandningar
- 85 ° C för mjölk / äggblandningar
- 90 ° C för mjölk / kakaoblandningar

Pastöriseringsprogram

För komplett pastöriseringscykel krävs att en temperatur mellan 65 ° C upp till 85 ° C uppnås. Beroende på temperaturen bearbetas mixen under olika lång tid tills steriliseringsprocessen är fullbordad. Processen avslutas med nedkylning av mixen till 4° C. När cykeln är fullbordad indikeras detta med ett ljud- och visuellt larm. Därefter startar mognads/ konserveringsfasen och mixen hålls på en konstant temperatur under 12 till 24 timmar. Även om strömmen går fungerar cykeln automatiskt fullt ut.

Om Easy Mix 60

- **Vattenkyld**
- **Urustad med:**
 - Elektronisk system
 - Manuell tappkran
 - Omrörare
 - Manöverpanel med display
 - Praktiskt dusch med manuell kontroll för lättare rengöring av bl.a. cylindern
- **Delarna är**
 - Lätta att demontera för rengöring
 - Av livsmedelsgodkänt material
- **Påfyllningslock**
 - Möjlighet att tillsätta ingredienser under arbetet
 - Säkerhetsbrytare stoppar mixern när locket öppnas



Tabellen visar hur lång tid det tar att pastörisera, ca 30min



Tillval

- Kan special beställas med andra spänningar

PROMAG
Le macchine per il gelato



Art Nr: PROM EASYMIX 60

Teknisk specifikation

| | |
|------------------------------|----------------------|
| Mix per sats | 30-60 L |
| Produktionstid | 60-120 min. |
| Miljövänligt kylmedel | R404A |
| Mått - B x D x H (cm) | 39 x 85 x 103 |
| EI | 6500W 400V 50Hz 3fas |
| Vikt | 162kg |
| Utförande | Rostfritt stål |