

# Starcream 35

## Hårdglassmaskin



Starcream har tre egenskaper; *pastörisator/konservering*, *cremekokning* och *temperering*. Starcream klarar ej tillverka glass, men kan dock tillverka glass baser. För att komplettera för glasstillverkning behövs en frysare, se [Easy Freeze 1000](#). Starcream klarar utmärkt att tillverka krämer, granache, tårtfyllningar osv. Speciellt anpassad för bageri, konditori mm.

I en enda cylinder blandas alla ingredienser till en mix som sedan kyls ner eller värms upp, (ställ in önskad temperatur). Genom att blanda alla ingredienser i en enda cylinder garanteras maximal enkelhet samt minimerar risken för kontaminering. För temperaturer upp till 64 ° C kommer Starcream omedelbart att börja blanda och värma ingredienserna för att uppnå en bättre resultat mellan socker och fetter. När temperaturen har uppnåtts, kommer den direkt att kyla tills krämen/fyllningen är klar. Den effektiva kylningen garanterar att krämen/fyllningen blir snabbt klar.

### **Cremerkokningsprogram**

*Långsamt blandas ingredienserna fint.*

### **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 Starcream 35**

- **Vattenkyld**
- **13 förprogrammerade recept. Upp till 8 recept kan skrivas in och sparas**
- **Utrustad med:**
  - Elektronisk system med händelseminne, larm och skydd för strömavbrott
  - Elektronisk styrd tappkran, idealisk för vilken produkt som helst
  - Omrörare med två hastigheter och med roterande blad. Blandar ingredienserna perfekt
  - Manöverpanel med display
  - Stödhylla av rostfritt stål. Kan justeras för önskad position eller tas bort



Special designad omrörare med avtagbar stöd



Elektronisk styrd tappkran, idealisk för vilken produkt som helst

- **Delarna är**
  - Lätta att demontera för rengöring
  - Av livsmedelsgodkänt material
- **Påfyllningslock**
  - Möjlighet att tillsätta ingredienser under arbetet
  - Säkerhetsbrytare stoppar mixern när locket öppnas

#### Tillval

- Kan special beställas med andra spänningar

**PROMAG**  
Le macchine per il gelato



Art Nr: PROM STARCREAM 35

#### Teknisk specifikation

<b>Mix per sats</b>	16-32 L
<b>Produktionstid</b>	120 min.
<b>Miljövänligt kylmedel</b>	R404A
<b>Mått - B x D x H (cm)</b>	61 x 68 x 100
<b>EI</b>	5900W 400V 50Hz 3fas
<b>Vikt</b>	185kg
<b>Transport vikt</b>	220kg
<b>Utförande</b>	Rostfritt stål