

Starcream 60

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, tårtyllningar 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 60

- **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



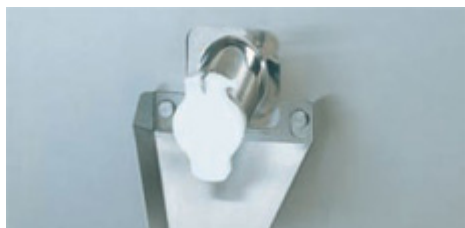


Special designad omrörare med avtagbar stöd

- **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



Elektronisk styrd tappkran, idealisk för vilken produkt som helst

PROMAG
Le macchine per il gelato



Art Nr: PROM STARCREAM 60

Teknisk specifikation

Mix per sats	26-52 L
Produktionstid	120 min.
Miljövänligt kylmedel	R404A
Mått - B x D x H (cm)	66 x 68 x 107
EI	8050W 400V 50Hz 3fas
Vikt	235kg
Transport vikt	280kg
Utförande	Rostfritt stål