

P400 PASTEURIZER Inverter technology



Pasteurizador vertical

Velocidad del agitador ajustable en todos los programas.
Capacidad máxima 40 litros.

52 programas que incluye:

Programa de mezcla; Para mezclar, batir, lavar...

Programas de enfriamiento;

Permite elegir el ciclo ideal, según el tipo de mezcla utilizada

(leche, ingredientes de frutas). Para ingredientes refrescantes.

Programas de pasteurización; Programas alto, medio, bajo, chocolate. Para la pasteurización de mezclas de helados; calentamiento de la mezcla hasta 95°C, y posterior enfriamiento hasta 4°C. Una señal acústica le informa sobre el final del ciclo completo. Ahora comienza el ciclo de maduración/conservación, la temperatura constante de la mezcla será de 4°C. El agitador se puede utilizar de forma continua o intermitente. El ciclo funciona de forma completamente automática también en caso de apagón. Alta pasteurización 85°C con enfriamiento a 4°C de 58 Lts de mezcla para helado: en 120 minutos

Programas libres;

Permite crear las recetas modificando los siguientes parámetros:

- temperatura de calentamiento (para recetas de hasta 99°C aprox.)
- temperatura de enfriamiento (para recetas hasta 0°C aprox.)
- el tiempo de pausa a la temperatura alta
- el agitador encendido/apagado durante la fase de calentamiento y enfriamiento

DETALLES DE PASTEURIZACIÓN para mezcla de helado

Modelo	P400A	P400W
Producción máxima en dos horas	40	40
Cantidad mínima por ciclo (L)	20	20
Cantidad máxima por ciclo (L)	40	40
Condensador	Aire	Agua
Voltaje estándar	400V – 50Hz – 3pH	400V – 50Hz – 3pH
Potencia W	3450	3450
Peso neto kg	145	145
Dimensiones netas L x W x H mm	600 x 850 x 1335	600 x 850 x 1335
Consumo de agua		2,5 l/min
Entrada de agua		Ø ¾"
Salida de agua		12mm

The production may vary in relation to the temperatures and type of products

STAFF ICE SYSTEM Srl

Via Anna Frank,8 47924 Rimini Italy Tel.+39+541 37 32 50 Fax. +39+541 37 13 76 E-Mail office@staff1959.com Web Site www.staff1959.com