

# 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
<b>Capacidad</b>	<b>Lts</b>	<b>2-15</b>	<b>5-40</b>	<b>5-40</b>	<b>20-60</b>	<b>20-60</b>	<b>20-60</b>
Duración ciclo mínimo	min	35	35	35	80	80	80
Duración ciclo máximo	min	120	120	120	115	115	115
Alimentación	Ph/V	2x230	3x380	3x380	3x380	3X380	3x380
Potencia total	kW	3,45	3,45	3,45	6,5	6,5	6,5

**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 90°C/85°C/65°C.

1- Programa de enfriamiento/mantenimiento a temperatura constante de 4°C para preservar las mezclas.

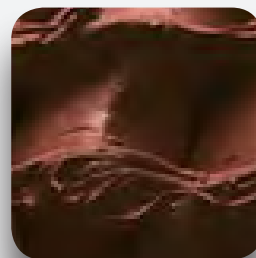
**47 Programas libres**, para memorizar fácilmente sus recetas modificando parámetros.



Pasteurización a 65°C  
Base crema/fruta.



Pasteurización a 85°C  
Base clásica.



Pasteurización a 90°C  
Base chocolate.



Mod. PT 151 A

Mod. P 600 AW

### 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.

#### • CARACTERÍSTICAS:

- 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).