

MIXPASTO

★ PRODUCTO PREMIUM

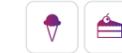
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Mixpasto 60	Mixpasto 120
Código		2FTG0000	2FTG0001
Capacidad neta	L	20 - 60	40 - 120
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	7000	13000
Condensación	Tipo	Agua	Agua
Refrigerante	Tipo	R-404A	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	400 / 1000 / 1050	640 / 1000 / 1050
Peso bruto / neto	kg	245 / 200	305 / 260

Servicios opcionales*



Aplicación



Mixpasto 120 / Mixpasto 60

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

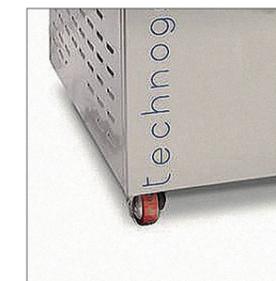
- La nueva serie de pasteurizadores Mixpasto 60 y 120 representa una combinación perfecta entre prestaciones elevadas, materiales resistentes, facilidad de uso y limpieza, junto con un diseño innovador que expresa el mejor "Made in Italy" en el sector de las máquinas para helado.
- Emulsor incorporado con motor agitador accionado por inverter.
- Nueva electrónica de gestión con programas de alta y baja pasteurización, con velocidad variable.
- Mezclado automático durante la fermentación.
- Programas de pasteurización totalmente personalizables por el usuario.
- Puerto USB para memorizar los ciclos de pasteurización, gestionar las alarmas y para cargar las actualizaciones del software.
- Impresora (opcional) para imprimir sobre papel el ciclo.
- Nuevas cubas con fondo inclinado.
- Calentamiento y enfriamiento al Baño María.
- Programa para operar con pequeñas cantidades de mezcla.
- Sistema de diagnóstico para el control de los órganos de funcionamiento.
- Consulta con tu comercial el suplemento de condensación por aire.



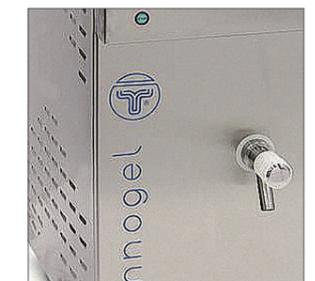
Gestión electrónica de los parámetros de trabajo.



Grifo ducha con posibilidad de conectar al agua caliente.



Ruedas para facilitar su desplazamiento.



Construida en acero inoxidable.

*Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.