

Pasteurizadora



PASTEURIZADORA

INTRODUCCIÓN

Las pasteurizadoras Beeplus preparan, pasteurizan, conservan y maduran las mezclas para helado de manera completamente automática.

TABLA PRODUCTO

CAJA ELÉCTRICA: Permite poner en marcha el ciclo de pasteurización y enfriamiento de manera automática.

TAPA: La tapa de cierre es de acero inoxidable para permitir un perfecto aislamiento y ahorro energético.

EMULSOR: Durante el ciclo de pasteurización, alcanzada la temperatura óptima inicia automáticamente el proceso de emulsión. A través de pequeños foros en la jaula de emulsión, la mezcla es empujada a máxima velocidad, con el resultado de una mezcla homogénea en todas sus micropartículas.

GRIFO: Es completamente hecho de acero inoxidable para permitir una perfecta higiene y larga vida.

MATERIALES: Los materiales empleados son higienicos y se limpian con facilidad.

HACCP: Las pasteurizadoras Beeplus están diseñadas y realizadas en el respecto de las normas higienico sanitarias internacionales.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

Tres programas de temperatura de pasteurización incorporados para elegir - simplemente al pulsar la tecla se hará el trabajo.

Visualización del estado del proceso y de la curva la temperatura registrada a fin de mantener el control de la mezcla (pantalla LCD).

Advertencia audio: Para los distintos tipos de procesos.

Tecla de enjuagado automático: Al pulsar la tecla Enjuague, la máquina se enjuagará por dos minutos.

Modelo	Capacidad de la cuba (Litros)	Producción por ciclo (Litros)	Tiempo de producción (Min)	Dimensiones WxDxH (mm)	Peso (kg)	Sistema de refrigeración	Alimentación de red	Potencia[380V] (KW)
Mix30L	30	15 - 30	30 in 2h	410x800x900	220	2.5 hp	380V/50Hz 220V/50-60Hz	5
Mix60L	60	25 - 60	60 in 2h	510x920x1050	285	4hp	380V/50Hz 220V/50-60Hz	7
Mix120L	120	40 - 120	120 in 2.5h	660x1000x1100	315	5hp	380V/50Hz 220V/50-60Hz	10.5

