

PRIMULATOR



Pasto XPL Age XPL

Technologia
ułatwiająca
pracę


CARPIGIANI

Pasto XPL



Elektroniczny frezer do lodów rzemieślniczych

Pasteryzacja jest rodzajem obróbki cieplnej, odkrytej przez Louisa Pasteura. W trakcie procesu pasteryzacji eliminowane są bakterie bez wpływu na wartości odżywcze i smakowe produktów żywnościowych. Po podgrzaniu mieszanki, wysoka temperatura jest utrzymywana przez czas wymagany do wyeliminowania wszystkich bakterii, a potem szybko schłodzona i przechowywana w temp. 4°C.

Elektroniczne pasteryzatory PASTO XPL są łatwe w użyciu, proste w obsłudze - idealne do każdego punktu produkującego lody rzemieślnicze. Urządzenie pasteryzuje, przechowuje i dojrzewa każdy rodzaj mieszanki lodowej. W modelu 60+60 grzanie i chłodzenie każdego ze zbiorników odbywa się sekwencyjnie (nie w tym samym czasie). Grzanie i chłodzenie jest wykonywane przy użyciu gazu - bez ryzyka zakamienienia oraz rdzewienia typowego dla systemów glikolowych.

3 automatyczne programy pasteryzacji

Pasteryzacja 65°C



Ten cykl jest przeznaczony do mieszanek mleczno-jajecznych, tzw. bazy żółtej, dla maksymalnego bezpieczeństwa higienicznego w obróbce termicznej jaj.

Pasteryzacja 85°C



Ten cykl jest przeznaczony do mieszanek mlecznych, śmietankowych mieszanek tzw. białych, dla zachowania aromatu świeżej śmietany.

Pasteryzacja 90°C



Ten cykl jest przeznaczony do mieszanek mleczno-czekoladowych, idealny dla zagwarantowania zachowania wartości odżywczych zawartych w kakao.

Age XPL



Mieszadło

Dzięki ruchomym łopatkom mieszadło pozwala na dokładne wymieszanie i połączenie składników płynnych i masy suchej. Posiada tryb pracy szybkiej, dla intensywnego mieszania oraz tryb pracy wolny, dla delikatnego mieszania - w zależności od rodzaju i ilości mieszanki w zbiorniku.



Kran

Prosty w obsłudze zawór spustowy pozwalający łatwo dozować żądaną ilość mieszanki.

Dla zachowania maksymalnej higieny zawór posiada system samooczyszczający się. Kran jest w pełni rozbieralny, łatwy do umycia i wymiany.



Przerwy dostawy prądu i wody

W przypadku braku prądu lub wody urządzenie sprawdza temperaturę mieszanki i decyduje czy kontynuować proces pasteryzacji lub schładzania czy powtórzyć cały proces od początku.



Elektroniczne dojrzewalniki do mieszanek lodowych

Po pasteryzacji mieszanka jest przelewana do dojrzewalnika Age XPL, w którym konserwują i dojrzewają mieszanki lodowe w temp. 4°C, zabezpieczając przed zanieczyszczeniami bakteryjnymi. System schładzania na sucho gwarantuje wysoką efektywność i wyjątkową świeżość. Konstrukcja ubijaków oraz tryby mieszania w cyklu ciągłym bądź przerywanym zapewniają doskonałą strukturę bazy.

Age 60 XPL

Dojrzewalnik przeznaczony do średnich lodziarni gdzie potrzebny jest duży zapas mieszanki.

Age 60+60 XPL

Dojrzewalnik z podwójnym pojemnikiem dla większych zapasów oraz produkcji z większej ilości mieszanek. Dwa pojemniki posiadają osobne chłodzenie, tak by można było je używać osobno.





Urządzenia serii XPL i P pozwalają na kompleksową produkcję lodów rzemieślniczych. Począwszy od elektronicznych frezów LABO XPL P, poprzez PASTO XPL i XPL P - pasteryzatorów do mas lodowych, do dojrzewalników AGE XPL. Wszystkie maszyny Carpigiani zostały zaprojektowane i wykonane, aby w pełni spełniać wytyczne zgodne z HACCP - międzynarodowymi normami bezpieczeństwa i higieny pracy.

Pasto XPL

Dane Techniczne



	Produkcja		Zasilanie elektryczne*			Moc zainstalowana	Bezpiecznik	Chłodzenie**	Wymiary cm Szer. i wys. u podstawy			Masa netto
	Min. litry	Maks. litry	Volty	Hz	Fazy	kW	A		Szer.	Gł.	Wys.	kg
Pasto 30 XPL	15	30	400	50	3	3,4	16	Woda	39	85	103	140
Pasto 60 XPL P	30	60	400	50	3	9,8	16	Woda	39	85	103	162
Pasto 60+60 XPL	2x30	2x60	400	50	3	9,6	32	Woda	70	85	103	300

Age XPL

Dane Techniczne



	Min. litry	Maks. litry	Zasilanie elektryczne*			Moc zainstalowana	Chłodzenie	Wymiary cm Szer. i wys. u podstawy			Masa netto
			Volty	Hz	Fazy	kW		Szer.	Gł.	Wys.	kg
Age 60 XPL	20	60	230	50/60	1	1,1	Powietrze	39	85	103	100
Age 60+60 XPL	2x20	2x60	230	50	1	1,7	Powietrze	70	85	103	187

Parametry wydajności odnoszą się do temperatury w pomieszczeniu równej 25°C oraz temperatury wody w skraplaczu równej 20°C.
*Inne parametry napięcia dostępne przy dopłacie. **Chłodzenie powietrzem jest dostępne przy dopłacie.

Urządzenia Pasto XPL i P oraz AGE XPL są produkowane przy zastosowaniu Certyfikowanego Systemu Jakości UNI EN ISO 9001 oraz są przeznaczonej dla zastosowań profesjonalnych.

Wszystkie specyfikacje należy traktować jako przybliżone. Carpigiani zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian we wszystkich koniecznych elementach, bez powiadomienia.

Oficjalny dystrybutor w Polsce

PRIMULATOR

www.primulator.pl

primulator@primulator.pl

CARPIGIANI



carpigiani.com