



PROGRAMY LODOWE

7 gotowych programów dla przygotowania podstawowych produktów:

- Wysoka pasteryzacja 85°C
- Niska pasteryzacja 65°C
- Średnia pasteryzacja
- Pasteryzacja czekolady 90°C
- Chłodzenie/Dojrzewanie
- Syrop cukrowy
- Cukier inwertowany



PROGRAMY UŻYTKOWNIKA

Możliwość zaprogramowania własnych receptur przez użytkownika.



SOSY

Programy do wytwarzania sosów, kremów, czekolady i dekoracji wykorzystywanych podczas produkcji luksusowych wyrobów cukierniczych.



PROGRAMY CUKIERNICZE

Programy dla produktów cukierniczych, takich jak: panna cotta, pudding, jogurt itp.

Model	Prod. mieszanki w ciągu 2 godz.	Pojemność zbiornika		Produkcja sosów kg	Produkcja w trybie cukierniczym kg
		Min. litry	Maks. litry		
Pastomaster 60 HE	60	15	60	45	45
Pastomaster 120 HE	120	30	120	-	-

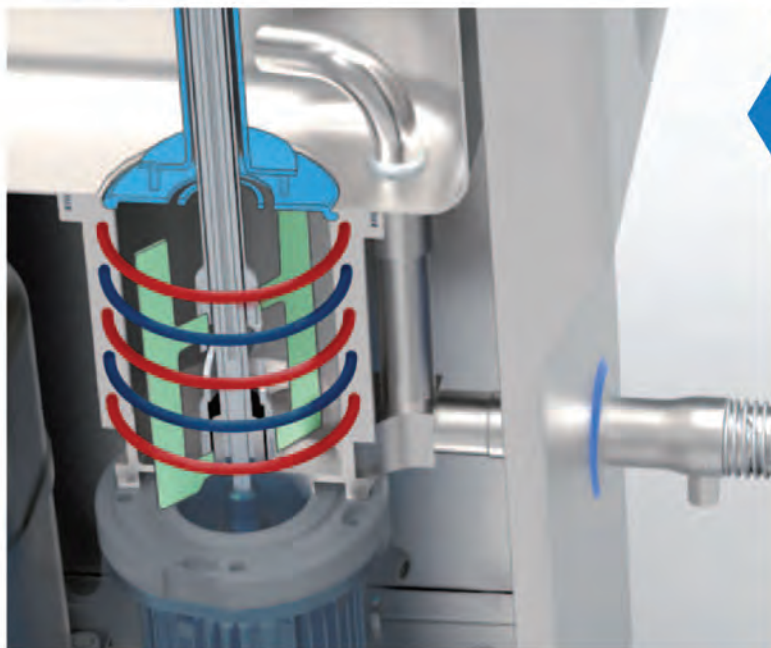
Model	Prędkości pracy	Zasilanie elektryczne*			Moc zainstalowana kW	Bezpiecznik A	Chłodzenie**	Wymiary cm Szer. i wys. u podstawy			Masa netto kg
		Volty	Hz	Fazy				Szer.	Gł.	Wys.	
Pastomaster 60 HE	7	400	50	3	7,0	16	Woda	35	86	103	162
Pastomaster 120 HE	7	400	50	3	11,2	20*	Woda	65	86	103	269

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



WYDAJNOŚĆ

Wiele funkcji
do Twojej dyspozycji.



MONOLITYCZNA POMPA SPUSTOWA

Zbiornik i pompa są wykonane z jednego bloku stali, co zapewnia absolutną higienę, nawet podczas użycia świeżego mleka.

NISKA HOMOGENIZACJA

Połączenie kształtu zbiornika i mieszadła oraz 7 prędkości mieszania zapewniają wysokie osmotyczne ciśnienie w cząstkach tłuszczu w celu uzyskania delikatnych i kremistych lodów.

GĘSTE MIESZANKI

Nowy zbiornik i większe mieszadło umożliwiają przygotowanie mieszanki z gęstych i lepkich składników, takich jak: świeża śmietanka i czekolada - w wyniku czego lody są bogate w składniki stałe.



WYGODA



POKRYWA

Nawet jak pokrywa jest otwarta, mieszanka cały czas pozostaje w ruchu, dzięki czemu nie powstają grudki przy zastosowaniu suchych składników.



BEZPIECZEŃSTWO

Wyświetlacz

Urządzenie po osiągnięciu temperatury 50°C podczas trybu produkcyjnego ostrzega użytkownika zmieniając kolor wyświetlacza na czerwony.

Braki w dostawie energii lub wody

W przypadku nagłego braku prądu lub wody podczas produkcji nowy cykl pasteryzacji uruchamia się automatycznie w celu zabezpieczenia mieszanki.



HIGIENA



PEŁNA HIGIENA

Dokładne czyszczenie - kran i rura wyrzutowa mogą być w całości zdemontowane, co pozwala na dokładne wyczyszczenie zbiorników.

PRYSZNIC

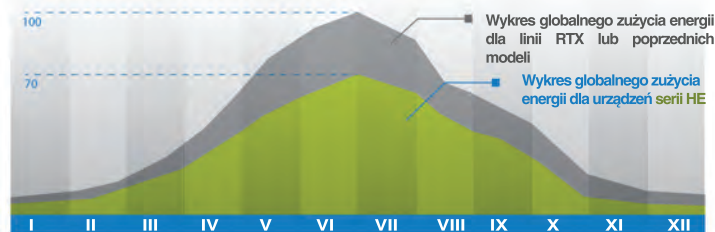
Pozwala na szybkie i dokładne czyszczenie kranu spustowego przy pełnym zbiorniku z mieszanką.



OSZCZĘDNOŚĆ

Wysoka wydajność

Wszystkie urządzenia serii HE (Pastromaster i Labotronic) gwarantują oszczędności czasu, energii i wody podczas produkcji. W porównaniu do maszyn sprzed 10 lat są to zyski na poziomie 30%.



Via Emilia, 45 - 40011 Anzola dell'Emilia
BOLOGNA, Italy - Tel. +39 051 6505111

carpigiani.com

Oficjalny dystrybutor w Polsce

PRIMULATOR

www.primulator.pl | primulator@primulator.pl