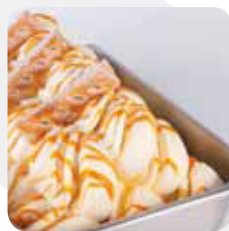
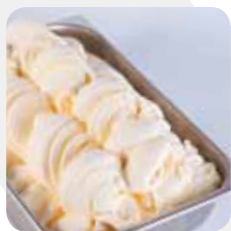


# Pastmatic

PASTEURIZADOR

pastmatic®



## Para la perfecta Pasteurización

Pasmatic es un pasteurizador, refrigerador y madurador en una sólo máquina. La cubeta elíptica garantiza una reducción de los espacios aunque manteniendo la misma calidad y las mismas calidades de una bañera redonda.





**Descripción**

Pasteurizador de última generación con gran capacidad de refrigeración en cumplimiento de las normas HACCP. La máquina tiene la particularidad de tener muchas patentes, entre ellas la cubeta de pasteurización elíptica con un agitador central especial que aspira y presiona la mezcla, haciendo más homogénea la unión de los ingredientes y acelerando el intercambio térmico con las paredes de la misma cubeta. "Nunca más grumos": la peculiaridad de la cubeta elíptica es de hacer de manera que no nos esté nunca estancando en la fase de agitación y que por lo tanto no se formen grumos.

La máquina esta completamente gestionada por una tarjeta electrónica digital que con refinatissime sondas controla tanto el calentamiento y la coción sea el enfriamiento de la mezcla y garantiza que la misma no se queme o no congele también duran te la fase de mantenimiento. Refrigeración inteligente gracias a la división en dos piezas d e la superficie de enfriamiento de la cubeta que automáticamente (y también de forma manual) permite enfriar la misma por completo o sólo la mitad: se obtiene así delicadeza en refrigeración de la pasteurización y se mantienen las mismas altas cualidades también cuando la cantidad en el recipiente es menor.



Valvula para el control de enfriamiento de la mitad de la bañera

**Características Técnicas**

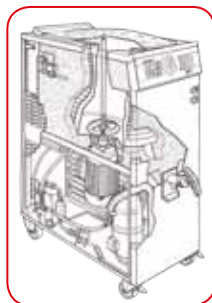
- Varios ciclos de trabajo ( alta pasteurización, baja pasteurización y otros más )
- Control electrónico de los ciclos de pasteurización
- Cuba Elitica
- Cerramiento antigoteo de fácil mantención

**Ventajas y puntos de fuerza**

- Mezcla más homogénea
- Facilidad de limpieza
- Sistema de erogación de agua para tiempo de lavado
- Resistencia "a hoja" para un mejor rendimiento energético
- Posibilidad de variar en cada momento la velocidad del mezclado



Subvencionadora en posición de cerrado



El retrato de la máquina



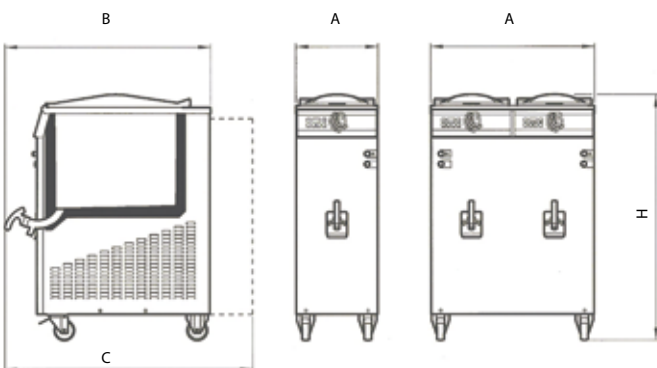
Cuba elíptica de acero con agitador central



Agitadore patentado



Pastmatic mod. 2x60



DATOS TECNICOS		60		2x60	
Mezcla Max * 1	Lt/ciclo	30/60		30/120	
Tensión * 2	Volt Hz/Ph	400/50/3		400/50/3	
Potencia	kW	4,5		9,1	
Condensador frigorifico *3		Agua	Aire+ Agua	Agua	Aire+ Agua
Anchura (A)	cm	40	40	80	80
Profundidad (B-C)	cm	102 (B)	122 (C)	102 (B)	102 (B)
Altura (H)	cm	119	119	119	119
Peso * 4	kg	151	---	255	---

\*1 La producción horaria puede variar según el tipo de mezcla y de la densidad del producto.  
 \*2 Disponible en 60 Hz. \*3 Agua: sistema de refrigeración incorporado. Aire+Agua: condensador de agua incorporado y condensador de aire remoto. \*4 El peso de las maquinas refrigeradas por aire, se calculara en el momento de la expedición.

Los datos indicados pueden modificarse en cualquier momento sin previo aviso por el fabricante. Rev.0312