



**140
250**

**PASTOMIXER
PASTORIZZATORE**

**Rapidità di
riscaldamento e
raffreddamento**

RAPIDITA' DI RISCALDAMENTO E RAFFREDDAMENTO

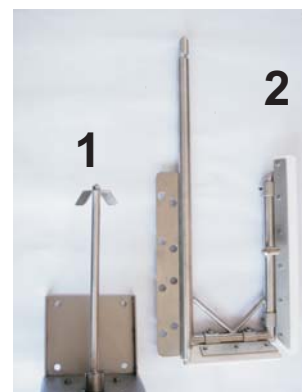
Il particolare circuito chiuso brevettato di riscaldamento e raffreddamento con unità esterne del Pastomixer permette di accorciare i tempi di lavorazione e rende possibile un uso intensivo della macchina con la realizzazione di un maggior numero di cicli di lavorazione.

Col Pastomixer si elimina la quantità di acqua a perdere di solito usata per il raffreddamento.

PRODUZIONI DI FARCITURE NELLA PASTICCERIA INDUSTRIALE

Nella produzione di elevate quantità di farciture, nella quale alla cottura deve seguire un rapido ed efficace raffreddamento, il Pastomixer R, con movimento rotativo, è la macchina ideale.

L'emulsionatore (1) e la spatola dotata di raschiatori (2) permettono un'amalgama più raffinata degli ingredienti; nella lavorazione di crema pasticcera, zabaione, crema chantilly e marmellate il Pastomixer assicura una qualità eccellente.



PASTOMIXER P CON MOVIMENTO PLANETARIO

Nel caso si volessero utilizzare i vantaggi della velocità di cottura nella lavorazione di impasti più densi, ad esempio la pasta al semolino per le sfogliatelle, è disponibile la versione Pastomixer P, con movimento planetario.



STRUTTURA SEMPLICE E FUNZIONALE

Cottura e raffreddamento con unico sistema a circuito chiuso con glicole etilenico; unità esterne provvedono al riscaldamento e alla refrigerazione.

Agevole estrazione dell'impasto grazie alla vasca ribaltabile a 90° o all'uscita di scarico; facile pulizia e lavaggio della struttura tubolare in acciaio INOX.

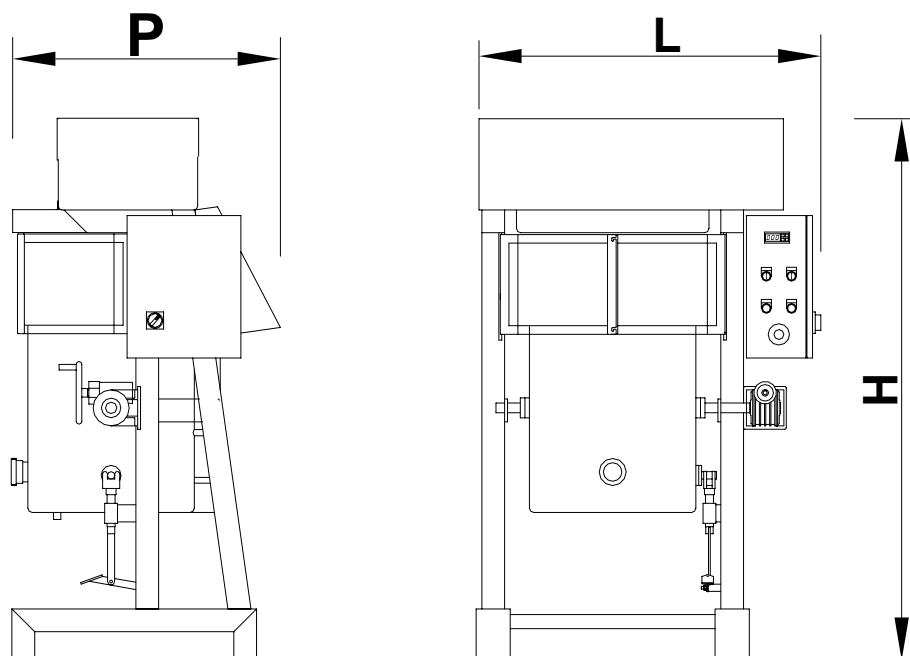
OPTIONAL

Installazione di dispositivo inverter per una più semplice impostazione della migliore velocità di amalgama; timer e segnalatore acustico di termine cottura.





PM R 140 – 250
PASTORIZZATORE MOVIMENTO ROTATIVO
PM P 140 – 250
PASTORIZZATORE MOVIMENTO PLANETARIO



CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello		PM R 140	PM R 250	PM P 140	PM P 250
Volume vasca	Lt	140	250	140	250
Giri utensili (min/max)	Rpm	35/70	35/70	18/36	18/36
Potenza riscaldamento	Kw	12,0	16,0	12,0	16,0
Potenza motore mescolamento	Kw	2,2	2,5	3,0	4,1
Potenza totale macchina	Kw	14,2	18,5	15,0	20,1
Corrente assorbita V. 230	A	48	64	52	67
Corrente assorbita V. 400	A	28	37	30	40
Profondità totale	P mm	950	1050	950	1050
Larghezza totale	L mm	1200	1300	1200	1300
Altezza totale	H mm	1950	2000	1950	2000
Peso netto	kg	270	360	360	430

DOTAZIONE COMUNE DI SERIE

Struttura, carter, vasca, spatola e riparo antinfortunistico in acciaio inox AISI 304	Valvole di controllo e tubazioni di collegamento degli impianti di riscaldamento e raffreddamento vasca
Trasmissione del moto diretta con moto riduttore a due velocità	Piastre di scambio termico caldo/caldo e freddo/freddo Pompa di circolazione glicole
Ribaltamento vasca manuale con riduttore	Emulsionatore (rompigrumi) – solo nel PM R
Sonda di temperatura prodotto con impostazione e visualizzazione su pannello comandi	PLC gestito da tastiera per impostazione ciclo di pastorizzazione Protezione motori sovraccarichi e sovratensioni
Sonda di temperatura liquido di riscaldamento e liquido di raffreddamento con relativa visualizzazione	Tensione 400 V – frequenza 50 Hz – 3 fasi
Rubinetto di scarico su fondo vasca	Quattro metri di cavo con spina CEE
Vasca con serpentina	Manuale uso/manutenzione e dichiarazione CE di conformità
Generatore di vapore e unità raffreddamento acqua (chiller).	Imballo pallet con nylon

ACCESSORI A PAGAMENTO

Rivestimento isolante vasca	Voltaggio/Frequenza speciale: 230/50/3 220/60/3 380/60/3
Controllo elettronico (inverter) velocità	Imballo gabbia legno