

PASTOTRONIC



pastmatic® pasto
tronic

Pasteurisierung, Reife, Abkuehlung in einer einzigen Maschine.

KURZBESCHREIBUNG

Die Maschine hat einen besonderen ovalen Pasteuriserbehälter mit einem zentralen Rührwerk, das die Mischung ansaugt und komprimiert. Das macht die Kombination der Zutaten homogener und beschleunigt den Waermeaustausch. Der Pasteuriserzyklus wird von dem einzigartigen Thermotronic System gesteuert zur Minimalisierung des Energieverbrauchs.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Verschiedene Arbeitsverfahren (z.B. hohe und niedrige Pasteurisierung) sind moeglich.
Elektronische Kontrolle der Pasteuriserzyklen.
Ovaler Pasteuriserbehälter.
Selbstreinigender Auslaufhahn, nicht tropfend.

BESONDERE VORZUEGE

Leicht zu reinigen,
Homogenere Mischung



Bedienbrett.



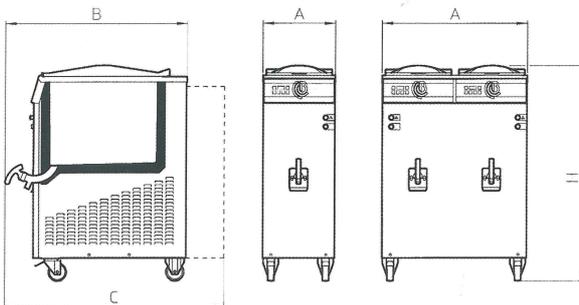
Ovaler Behälter aus Inox Edelstahl



Pumperuehrwerk.



Doppelpastmatic



TECHNISCHE DATEN		MODELL			
		60		2x60	
Max. Mischung (1)	Lt./Zyklus	30/60		30/120	
Spannung (2)	Volt	400/3/50		400/3/50	
Leistung	Kw	3		7,5	
Kuehlkondensator		Wasser	Luft+	Wasser	Luft+
		Wasser	Wasser	Wasser	Wasser
Breite A	cm.	40	40	80	80
Tiefe B-C	cm.	102	122	102	122
Hoehe H	cm.	119	119	119	119
Gewicht(3)	Kg.	151	-----	255	-----

(1) Die Stundenproduktion aendert sich je nach verwendeter Mischung und Dichte des Endprodukts. (2) Verfuegbar auch mit 60 Hz.. OPTIONAL: Umfuellpumpe.

(3) Für die Maschinen mit Luftkondensation wir das Gewicht vor der Spedition berechnet.

GASTRO-EIS-TEC

PASTMATIC Ver. 100107

BRAVO SpA



BRAVO S.p.A.
36075 Montecchio Maggiore (Vicenza) Italy
Via della Tecnica, 5
Tel. +39 0444.707.700 - Fax +39 0444.499.333
http://www.bravo.it - e-mail: bravo@bravo.it

IHR GROSSHAENDLER

Gastro-Eis-Tec
Sven Deutgen GmbH
Kumpenkampsheide 3
29320 Hermannsburg
Fon: 0 50 52 / 33 58 Fax: 35 58
www.gastro-eis-tec.de