



Pastörisator—För glass, sorbet & mjölk

Italiensk pastöriseringsmaskin som är lätt att använda och som garanterar yttersta hygien. Utrustad med modernt system som gör det möjligt att anpassa maskinens funktioner efter behov och spara inställningarna i olika program. Vissa modeller finns även med enkla mekaniska kontroller i "M"-versionen. Pastörisatorn är perfekt för glassbaren eller för mjölkpastörisering. Maskinen har två huvudfunktioner; pastörisering och kylförvaring.

Om MATRIX Argos

- **Vattenkyld eller luftkyld**
- **Golvmodell med hjul**
- **Hög pastörisering:**
Uppvärmning till 85 °C, snabb kylning till +4 °C med konstant temperaturkontroll. Det är den mest använda pastöriseringscykeln för maximal minskning av bakteriemängden
- **Låg pastörisering:**
Uppvärmning till 65 °C, paus i 30 minuter och snabb kylning till +4 °C. Det är en känslig pastöriseringscykel, lämplig för äggfria blandningar och som gör att de organoleptiska egenskaperna hos färska ingredienser bevaras maximalt
- **Manuell tappkran**
- **Manöverpanel med Tec Tronic system**, möjlighet att programmera efter sina recept
- **Vertikal frysare/omrörare** med mikromagnet som stoppar omröraren innan locket öppnas.
- **Delarna är av livsmedelsgodkänt material och är lätta att demontera för rengöring.**

Tillval:

- **Invertertechnik** för steglös hastighetsreglering av omröraren.
- **Utan kylning för automatisk glassproduktion:**
går att koppla ihop med glassfrysare, mognadstank för hög kapacitet och dosering.



Teknisk information

Pastörisering	60L (90min.) 125L (90min.) 175L (90min.)
Kompressor	Hermetisk
Miljövänligt kylmedel	R404A
Dimensioner BxDxH mm	350 x 950 x 1030 520 x 950 x 1030 650 x 950 x 1030
Effekt	8000W 12500W 15600W
Spänning	400V 50Hz 3Fas
Vikt	186kg 220 kg 248 kg
Utförande	Rostfritt stål
Art Nr:	MAT ARGOS 60 MAT ARGOS 130 MAT ARGOS 180

* = Maximal produktion vid en rumstemperatur om 15°C och produkttemperatur om 4°C