



pastmatic® **pasto
tronic**

Pasteurisierung, Reife, Abkuehlung in einer einzigen Maschine.

KURZBESCHREIBUNG

Die Maschine hat einen besonderen ovalen Pasteuriserbehälter mit einem zentralen Ruehrwerk, 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.



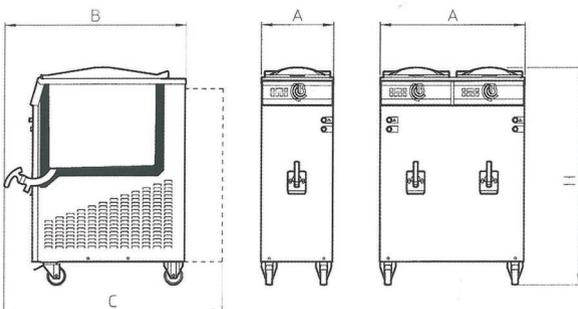
Ovaler Behälter aus Inox Edelstahl



Pumpeuehrwerk.



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	Wasser
Breite	A	cm.	40	40	80
Tiefe	B-C	cm.	102	122	102
Hoehoe	H	cm.	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 wird das Gewicht vor der Spedition berechnet.



BRAVO S.p.A.
36075 Montebelluna 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

BRAVO SpA

IHR GROSSHAENDLER
DEUTGEN
GASTRO-EIS-TEC

Brandenbusch 9
29320 Hermannsburg
Fon: +49 (0) 50 52 33 58
www.gastro-eis-tec.de