Pastocrema Pro

Wysoka wydajność!

Model Pastocrema Pro to urządzenie idealne do przygotowania lodów, kremów, musów, dżemów oraz wypełnień produktów cukierniczych. Jest idealnym rozwiązaniem dla przemysłu spożywczego, a także dużych lodziarni.

Po osiągnięciu pasteryzacji, urządzenie umożliwia utrzymanie mieszanki w temperaturze 85 st. C lub schłodzenie jej do 4 st. C, w celu zachowania struktury i wartości odżywczych. Taka mieszanka może być przechowywana w urządzeniu nawet przez kilka dni.

- **Wysoka wydajność - od 200 do 600 litrów na cykl**
- **Idealna do produkcji kremów, czy wypełnień do produktów cukierniczych**
- **Intuicyjne urządzenie, dające możliwość kontroli nad każdym etapem procesu**
- **Program "połowa zbiornika" daje możliwość optymalizacji pracy urządzenia**

Projekt Doradztwo Sprzedaż Serwis Szkolenia

BEST CS
YOUR PARTNER IN HORECA

Pastocrema Pro

Jak może Ci pomóc?

Za pomocą Pastocrema Pro możesz stworzyć dowolny rodzaj kremu - od kremu do ciasta po zabaione o gęstej konsystencji, od sosów po nadzienia do wyrobów cukierniczych po pieczeniu, jak np. stosowane w "panettone", od półproduktów do sklepów z lodami po różnorodne kremy, jak np. skoncentrowane pasty.

Model		**200**	**340**	**400**	**500**	**600**
Wydajność	l	200	340	400	500	600
Chłodzenie		Woda	Woda	Woda	Woda	Woda
Czynnik chłodniczy		R-452A	R-452A	R-452A	R-452A	R-452A
Napięcie	V	400/Hz50/3	400/Hz50/3	400/Hz50/3	400/Hz50/3	400/Hz50/3
Moc	kW	21	25	28	30	30
Wymiary (szer/gł/wys)	mm	860/1200/1250	950/1400/1400	1060/1400/1350	1060/1400/1550	1060/1400/1650

*Wydajność godzinowa danego modelu może się różnić w zależności od zastosowanej mieszanki

Projekt Doradztwo Sprzedaż Serwis Szkolenia

BEST CS
YOUR PARTNER IN HORECA

Pastocrema Pro

Pastocrema Pro, to maszyna o dużej pojemności, która pasteryzuje i emulguje mieszankę o lepkości ponad 5 Pa.s, np. krem do ciasta, i zabaione (bez użycia skrobi), dżemy, wsady, polewy, kremy czekoladowe, po upieczeniu nadzień i wiele więcej .

Jest idealnym rozwiązaniem dla dużych laboratoriów i przemysłu spożywczego, z zakresem obejmującym wymagania produkcyjne od 200 do 600 litrów. W celu zwiększenia jego elastyczności, można wykorzystać tylko połowę zbiornika: specjalny przełącznik pozwala szybko wybrać tę funkcję i użyć mniejszej ilości produktu, przy znacznych oszczędnościach energii.

Po osiągnięciu temperatury 85 st. C, tj. na końcu cyklu pasteryzacji, można zdecydować o utrzymaniu produktu w tej temperaturze, od 0 minut do maksymalnie godziny lub można schłodzić go do 4 st. C z możliwością utrzymania w tej temperaturze przez kilka dni, przy zapewnieniu prawidłowego przechowywania.

Mieszadło z ostrzami zgarniającymi umożliwia idealne mieszanie różnych składników poprzez regulację prędkości obrotowej, którą można zwiększać lub zmniejszać w zależności od potrzeb. Mikser daje możliwość regulacji prędkości, w celu rozproszenia pektyny i skrobi lub zamienienia owoców w przecier.

Projekt Doradztwo Sprzedaż Serwis Szkolenia

BEST CS
YOUR PARTNER IN HORECA