

PASTEURISATEURS À GLACE

ECOMIX T

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Écran tactile
- 14 programmes prédéfinis
- Mélangeur émulsionneur avec indicateur gradué (L.) sur l'outil.
- Chauffe par thermoconducteur (glycol)
- Le couvercle peut être ouvert à tout moment pour ajouter des ingrédients
- Robinet de distribution démontable
- Robinet avec système de rinçage incorporé
- Refroidissement à eau
- Wifi édition PDF / norme HACCP

EVOPASTO

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Commandes électroniques
- Température de chauffe entre 60°C et 90°C
- Température de refroidissement entre 0°C et 20°C
- Le couvercle peut être ouvert à tout moment pour ajouter des ingrédients
- Robinet de distribution démontable pour un nettoyage facile et une hygiène parfaite
- Robinet avec système de rinçage incorporé
- Refroidissement à eau



INFORMATIONS TECHNIQUE INSTALLATION MACHINE

	国的"多数"的 经验				
Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	Tension	Mix max/ cycle (L)	Production/ heure (L)	Durée
ECOMIX T 60 (Eau)	420x780x1100	12A - 7,6 kW 400V - 50 - 3ph	34-68	68L	100-120 mins
ECOMIX T 120 (Eau)	720x780x1100	21A - 14 kW 400V - 50 - 3ph	68-138	138L	100-120 mins
ECOMIX T 200 (Eau)	760x1100x1200	27A - 19 kW 400V - 50 - 3ph	100-200	200L	100-150 mins
EVOPASTO 30 (Eau ou air)	420x780x1100	7A - 4 kW 400V - 50 - 3ph	17-34	34L	80-120 mins
EVOPASTO 60 (Eau)	420x780x1100	12A - 7,6 kW 400V - 50 - 3ph	34-68	68L	100-120 mins
EVOPASTO 120 (Eau)	720x780x1100	21 A - 14 kW 400V - 50 - 3ph	68-138	138L	100-120 mins

