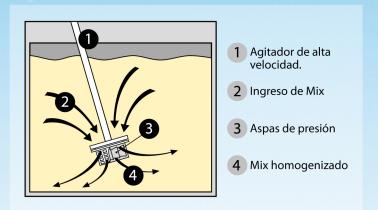


DUALMASTER. PASTEURIZADOR + NEVERA





Características Pasteurizador

- Incluye 2 Tinas (1 Pasteurización mediante Baño María +1 Enfriamiento o Maduración).
- Con sistema de homogeneización centrifuga, que garantiza una mezcla firme y uniforme.
- Control Digital de temperatura, programable para alta o lenta pasteurización (85°C y 65°C).
- Incluye 1 Bomba sanitaria y tubería en Acero inoxidable, para flujo de líquidos a alta temperatura.

Características del Fabricador de helado

- Incluye 1 Fabricador de Helados, con cilindro en acero inoxidable para producción de 5 o 10 litros por batch.
- Rapida congelación, cada 8-10 minutos por batch.
- Control Digital de temperatura para dureza del helado.
- Batidor de acero inoxidable y navajas de material sanitario para baja temperatura.
- Construido para trabajo rudo (24 horas continuas).
- Para producción de diferentes tipos de helado, Premium, Gourmet, Artesanal, Americano.
- 4 Ruedas de Fácil movimiento, limpieza del equipo y área de trabajo.
- Disponible en condensación Agua o Aire.

Ventajas

- Equipo versátil, varios procesos de producción al mismo tiempo.
- Pasteurizando, Enfriando, Madurando y Haciendo helado.
- Todos los procesos en 1 mismo gabinete.
- Ideal para espacios pequeños y negocios que se inician en la industria del helado.
- Optimiza espacio físico, ahorro de energía eléctrica y mano de obra.

	CAPACIDAD			DIMENSIONES			CONDENSACIÓN	ENERGÍA	KW/H
	MÍNIMA	MÁXIMA	COMPRESOR Y	ALTURA	LARGO	ANCHO			
			MOTOR BATIDOR						
PASTEURIZADOR	18 Litros	30 Litros	3 HP				* AGUA		
			3 HP	150 cm.	96 cm.	150 cm.	** OPCIONAL EN	220V/3hp/60HZ	7.62 KW
NEVERA	5 Litros.	10 Litros.	3 HP				CONDENSACIÓN	TRIFÁSICA	
			3 HP				DE AIRE	***	

MONTES URALES #2538, COLONIA ESPERANZA, GUADALAJARA, JALISCO, MÉXICO. C.P. 44300

*** OPCIONAL 220 MONOFÁSICA 220/1/60.





^{*} CONDENSACIÓN AGUA REQUIERE TORRE DE ENFRIAMIENTO.