



PASTOMEX PASTEURIZADORES ELECTRÓNICOS PARA LA INDUSTRIA DEL HELADO.









Funciones principales:

CALENTAMIENTO * ENFRIAMIENTO * CONSERVACIÓN PASTEURIZACION * MADURACIÓN

PASTEURIZACION:

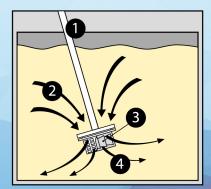
ALTA Pasteurización (85°c y rápido enfriamiento). BAJA Pasteurización (65°c mantenimiento por 30 min. y rápido enfriamiento).

- CALENTAMIENTO: Se realiza mediante un sistema de baño María (calentamiento indirecto).
- ENFRIAMIENTO: Se realiza mediante placa de glicol facilitando así el intercambio de temperaturas.
- HOMOGENIZACIÓN: Se realiza por medio de su innovador sistema de homogenización centrífuga la cual garantiza siempre una mezcla firme y uniforme.
- BOMBA y TUBERIA DE PASO: Para pasar la mezcla caliente a la tina de frio, usa la tubería y bomba de paso, fabricados en acero inoxidable tipo 304, grado alimenticio.

BENEFICIOS:

- Equipos con gabinete compacto, fácil de mover, usar, conectar y mantener limpio.
- Producción Versátil:
 - Incluye 2 tinas (Frio y Calor), que se pueden usar al mismo tiempo, ahorrando energía, mano de obra, y optimizar el tiempo por jornada de trabajo.
- Producción de diferentes Bases blancas y saborizadas, para Paletas, Helados, Nieves, Gelato, Nieve de Yogurth, helado suave, y cualquier otro cocimiento que requiera pasteurización, sea en agua o cualquier tipo de leche.
- Incremente utilidades y obtenga sabor único en sus productos, al diseñar su propia base, eligiendo las mejores materias primas para helados nieves y paletas de primera calidad, calidad media o comercial.

		PASTOMEX 30	PASTOMEX 60	PASTOMEX 120
CAPACIDAD	MÍNIMA	20 Litros	35 Litros	70 Litros
	MÁXIMA	30 Litros	60 Litros	120 Litros
COMPRESOR		2 1/2 HP	3 1/3 HP	4 1/4 HP
CONDENSACIÓN		AGUA *	AGUA	AGUA
ENERGÍA		220V/3ph/60HZ	220V/3ph/60HZ	220V/3ph/60HZ
		220V/1ph/60HZ	220V/1ph/60HZ	220V/1ph/60HZ
CONSUMO KW/H	220V/3ph/60HZ	5.2 KW	6.4 KW	8.5 KW
	220V/1ph/60HZ	7.5 KW	9.3 KW	15 KW
DIMENSIONES	ALTO	155 cm.	160 cm.	165 cm.
	FRENTE	105 cm.	125 cm.	145 cm.
	FONDO	90 cm.	94 cm.	97 cm.



1 Agitador de alta velocidad.

2 Ingreso de Mix

3 Aspas de presión

4 Mix homogenizado