

MIXPASTO 120/60



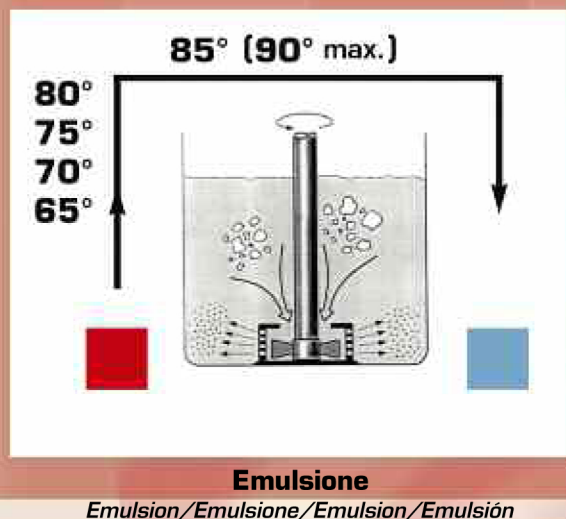
MIXPASTO 120

MIXPASTO 60

La nuova serie di pastorizzatori **Mixpastro 60** e **120** rappresenta una perfetta combinazione tra prestazioni elevate, materiali resistenti, facilità di utilizzo e di pulizia, unite ad un design innovativo espressione del miglior "Made in Italy" nel campo delle macchine per gelato.

Principali caratteristiche:

- › Emulsore incorporato con motore agitatore azionato da INVERTER;
- › Nuova elettronica di gestione con programmi di alta e bassa pastorizzazione, a velocità variabile;
- › Agitazione automatica durante la maturazione;
- › Programmi di pastorizzazione interamente personalizzabili dall'utilizzatore;
- › Porta USB per registrazione dei cicli di pastorizzazione, gestione degli allarmi e per il caricamento degli aggiornamenti software;
- › Stampante (optional) per registrare su carta l'intero ciclo;
- › Nuove vasche con fondo inclinato;
- › Riscaldamento e raffreddamento a BAGNOMARIA;
- › Programma per operare con ridotte quantità di miscela;
- › Sistema di diagnosi per la verifica degli organi di funzionamento.



La nuova serie di pastorizzatori **Mixpastro 60** e **120** rappresenta una perfetta combinazione di alta performance, materiali resistenti, facilità di uso e pulizia, combinata con un design innovativo espressione del miglior "Made in Italy" nel campo delle macchine per gelato.

The main characteristics:

- › Integrated emulsifier controlled by inverter;
- › New control panel with high and low pasteurization program, with automatic and adjustable agitation programs;
- › Automatic agitation during holding phase;
- › Custom pasteurization program fully adjustable by the operator;
- › USB port for recording time, temperature and alarms during pasteurisation, trouble-shooting and software upgrading;
- › Optional printer to record time, temperature and alarms during pasteurisation cycle;
- › New design of tank with sloped base;
- › Heating and cooling through bain-marie system;
- › Program to operate with low mix quantity;
- › Self diagnosis to check the status of the internal components.

La nouvelle série des pasteurisateurs **Mixpastro 60** et **120** représente une combinaison parfaite entre prestations élevées, matériaux résistants, facilité d'utilisation et de nettoyage, le tout uni à un design innovant, expression du meilleur « Made in Italy » dans le secteur des machines à glace.

Caractéristiques principales:

- › Émulsionneur incorporé avec moteur agitateur actionné par un INVERSEUR;
- › Nouvelle électronique de gestion avec des programmes de haute et basse pasteurisation, à vitesse variable;
- › Agitation automatique pendant la maturation;
- › Programmes de pasteurisation totalement personnalisables par l'utilisateur;
- › Port USB pour l'enregistrement des cycles de pasteurisation, gestion des alarmes et chargement des mises à jour du logiciel;
- › Imprimante (en option) pour imprimer l'ensemble du cycle;
- › Nouveaux bacs avec fond incliné;
- › Chauffage et refroidissement au BAIN-MARIE;
- › Programme pour opérer avec des quantités de mélange réduites;
- › Système de diagnostic pour la vérification des organes de fonctionnement.

Die neue Pasteurisator-Reihe **Mixpastro 60** und **120** vereint höhere Leistung, widerstandsfähige Materialien, Bedienerfreundlichkeit, einfache Reinigung und ein innovatives Design, das Synonym für bestes „Made in Italy“ im Bereich der Speiseeismaschinen.

Wichtigste Eigenschaften:

- › Eingegliedertes Emulgiergerät mit INVERTERBETRIEBENEM Rührwerkmotor;
- › Neue Steuerelektronik mit Programmen für hohe und niedrige Pasteurisierung mit regulierbarer Geschwindigkeit;
- › Automatisches Rühren während der Reifung;
- › Vollständig durch den Verwender individuell gestaltbare Pasteurisierungsprogramme;
- › USB-Anschluss zum Zwecke der Aufzeichnung der Pasteurisierungszyklen, der Verwaltung der Alarme und für das Laden von Software-Updates;
- › Drucker (optional) für die Aufzeichnung des gesamten Zyklus auf Papier;
- › Neue Becken mit geneigtem Boden;
- › Erwärmung und Abkühlung im WASSERBAD;
- › Programm für den Betrieb mit geringen Mischungsmengen;
- › Diagnosesystem für die Überprüfung der Betriebsorgane.



La nueva serie de pasteurizadores **Mixpastro 60** y **120** representa una combinación perfecta entre prestaciones elevadas, materiales resistentes, facilidad de uso y limpieza, junto con un diseño innovador que expresa el mejor "Made in Italy" en el sector de las máquinas para helado.

Características principales:

- › Emulsor incorporado con motor agitador accionado por INVERSEOR;
- › Nueva electrónica de gestión con programas de alta y baja pasteurización, con velocidad variable;
- › Mezclado automático durante la fermentación;
- › Programas de pasteurización totalmente personalizables por el usuario;
- › Puerto USB para memorizar los ciclos de pasteurización, gestionar las alarmas y para cargar las actualizaciones del software;
- › Impresora (opcional) para imprimir sobre papel el ciclo;
- › Nuevas cubas con fondo inclinado;
- › Calentamiento y enfriamiento al Baño María;
- › Programa para operar con pequeñas cantidades de mezcla;
- › Sistema de diagnóstico para el control de los órganos de funcionamiento.

		Mixpastro 60	Mixpastro 120
Capacità/Capacity/Capacità/Füllmenge Capacidad mix-max	Lt	15-60	20-110
Potenza Elettrica/Installed Power/ Puissance/Leistung/Potencia Electrica	Kw	6,8	11
Potenza Compressore/Compressor Power/ Compresseur/Kompressor/ Potencia Compressore	Kw	2,2	2,9
Condensazione/Cooling/Condensation/ Kondensation/ Condensación		Acqua o Aria/Water or Air/ Eau ou Air/Wasser oder Luft/ Agua o Aire	
Gas frigorifero/Refrigerating gas Gaz de refrigeration/Kühlgas/ Gas refrigerante		Freon R 404/A	
Tensione/Electric Power/Tension/ Strom/Voltaje		400 Volt/50 Hz/3 fase*/phase*/phasen*trifasica*	
Dimensioni/Dimensions/Dimensions Masse/Medidas		400x915x1083	520x1000x1083
Peso Netto/Net Weight/Poids Net/ Netto Gewicht/Peso Neto	Kg	200	260
Peso Lordo/Gross Weight/Poids Lourd/ Brutto gewicht/Peso Bruto	Kg	245	305

Per il continuo evolversi della produzione pesi, misure ed altri dati tecnici non si devono considerare impegnativi.
 Since production processes can change as products evolve, weights, measurements and other technical data should not be considered binding.
 Vu l'évolution continue de la production, poids, mesures et autres données techniques sont susceptibles de modifications.
 Angesichts der ständigen Weiterentwicklung der Produktion sind Gewichte, Maße und andere technische Daten nicht als verbindlich zu betrachten.
 Debido al continuo desarrollo de la producción, pesos, medidas y otros datos técnicos no deben ser considerados con demasiada rigidez.
 * Tensioni differenti a richiesta - Different electric power upon request - Different tensions sur demande - Andere Spannungen auf Wunsch - Voltaje diferente a pedido.