


PEB

Pastorizzatori
Pasteurizers
Pasteurisierer
Pasteuriseurs
Pasteurizadores



 caldo • hot • warm • chaud • caliente

 freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**



DESCRIZIONE

I pastorizzatori PEB sono stati appositamente progettati per chi cerca macchine professionali pratiche ed essenziali per trattamento miscele con un ottimo rapporto qualità/prezzo. Molto affidabili, queste macchine utilizzano il sistema a bagnomaria che garantisce il rispetto delle caratteristiche organolettiche del prodotto.

CARATTERISTICHE

- Tre tasti di selezione rapida:
 - Ciclo automatico di alta pastorizzazione (85°C);
 - Ciclo automatico di bassa pastorizzazione (65°C);
 - Ciclo semi-automatico con regolazione delle temperature (fino a 90°C) e dei tempi di pausa. Per i suddetti cicli la conservazione a 4°C è automatica.
- Ciclo semi-automatico di raffreddamento/conservazione a 4°C;
- Calcolo automatico dei tempi di sosta in funzione della T° programmata con possibilità di regolazione fino a 10 ore.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Trattamento miscele con sistema a bagnomaria di glicole, che permette di impostare la T° fino a 90°C senza alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto.
- L'elettronica **IES** elimina il fenomeno dell'inerzia termica, tramite un sistema **brevettato** che consente di lavorare con estrema precisione alle temperature desiderate e di ridurre i consumi energetici.
- Funzione antighiaccio automatica.
- Vasca monoblocco in acciaio inox.
- Rubinetto di scarico con sistema di lavaggio indipendente dopo ogni prelievo di miscela.
- Distanza da terra del rubinetto che consente l'uso di recipienti di elevata capacità.
- Agitatore in acciaio ad innesto rapido completamente smontabile.
- Controllo di precisione della T° in vasca tramite sonda a diretto contatto con il prodotto.
- Riavvio automatico del ciclo in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica.
- Predisposizione attacco stampante (opzionale).
- Visualizzazione del tempo dall'inizio della conservazione a 4°C.



DESCRIPTION

The PEB pasteurizers have been specifically designed for those who need an easy and essential, professional equipment for the mix treatment, with the best quality/price relation. Extremely reliable, these machines exploit the bain-marie system, maintaining the natural characteristics of the product.

CHARACTERISTICS

- Three quick selection push-buttons:
 - Automatic cycle for high pasteurization (85°C/185°F);
 - Automatic cycle for low pasteurization (65°C/149°F);
 - Semi-automatic cycle with regulation of temperature (up to 90°C/194°F) and stop times. For the above mentioned working cycles, the preservation at 4°C (39°F) is automatic.
- Semi-automatic cooling/preservation cycle at 4°C (39°F).
- Automatic calculation of pause timing according to selected temperature, with possibility of regulation up to 10 hours.

ADVANTAGES AND PLUSES

- The bain-marie mix treatment allows to set the T° up to 90°C (194°F) maintaining the organic characteristics of the products.
- The **IES** electronic eliminates the phenomenon of the thermal inertia, thanks to a **patented** system, which allows an extreme working precision at the desired temperatures, reducing the energy consumption.
- Automatic no-frost function.
- Stainless steel cylinder-block vat.
- Outlet spigot with independent washing system for an efficient cleaning after each mix drawing.
- High positioned spigot allows the use of big containers.
- Quick release steel agitator, fully detachable.
- High-precision vat temperature control through a dip probe.
- Automatic cycle restart in case of electrical blackout.
- Prearrangement for printer connection (optional).
- Possibility to check the timing from the beginning of the preservation at 4°C (39°F).