

PASTEURIZADOR - MANTECADORA H-PM



PASTEURIZADOR + MANTECADORA H-PM

UTILIZACIÓN

Esta máquina es todo lo que se necesita para la elaboración de helados artesanos de primera calidad, combina la pasteurización de la mezcla y la posterior congelación.

Es rápida, sencilla, fiable y ahorra espacio en el lugar de trabajo.

CARACTERÍSTICAS

- Combinación de pasteurizador y mantecadora en una máquina.
- Transferencia de la mezcla a través de una válvula que se acciona desde el panel de control.
- Dos velocidades para el batidor de la mantecadora.
- Panel de mandos para controlar los procesos de manera sencilla e intuitiva.
- Control automático de los procesos de calentar y congelar.
- Señales acústicas que incidan el final de los procesos.
- Batidor de alto rendimiento, fácil de limpiar y reemplazar.
- Manguera de agua para facilitar la limpieza de la máquina.
- Dispositivos de seguridad para proteger al operador y a la máquina de cualquier peligro.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO		H-PM 5	H-PM 10	H-PM 15	H-PM 20
MEDIDAS (mm)	Ancho	450	620	650	680
	Largo	820	710	850	940
	Altura	990	1.400	1.500	1.500
POT. COMPRESOR (CV)		1'5	4	4	6
POTENCIA TOTAL (kW)		3'5	7	10	14
TENSIÓN A 50 Hz. (Voltios)		230 (1 fase)	230 ó 400 (3 fases)		
CONDENSADOR		Aire	Agua		
PRODUCCIÓN (litros / hora)		10 - 30	20 - 60	30 - 90	40 - 120
CAPACIDAD (litros)		1'5 - 3'5	3 - 7	5 - 10	6 - 14
PESO NETO (kg)		225	310	395	450



MECÁNICA JIJONENCA, S.A.

FABRICACIÓN E INSTALACIÓN DE MAQUINARIA PARA ALIMENTACIÓN Y APARATOS A PRESIÓN
POLIGONO INDUSTRIAL SEGORB, S/N. – TEL. 96 561 05 85 / 96 561 07 82 – FAX. 96 561 06 52

www.mejisa.com – e-mail: info@mejisa.com

03100 JIJONA (ALICANTE)