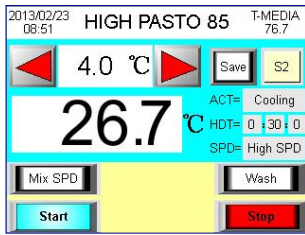




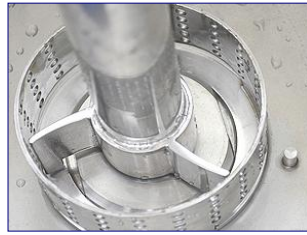
## Especificaciones técnicas

Modelo	Capacidad	Capacidad elaboración		Sistema de refrigeración	Alimentación eléctrica	Potencia instalada	Dimensiones			Peso neto
	Del depósito	Min.	Max.				ancho	largo	alto	
	litros	litros	litros							
H-PC 30	30	15	30	Agua	380 / 50 / 3	4.5	443	1028	1106	182
H-PC 60	60	20	60				443	1028	1106	203
H-PC 120	120	40	120				623	1028	1106	320

### CONTROLADOR TÁCTIL



### MEZCLADOR DE ALTO RENDIMIENTO



### VÁLVULA SANITARIA DE SALIDA



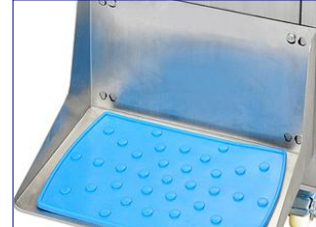
### GRIFO DE LIMPIEZA



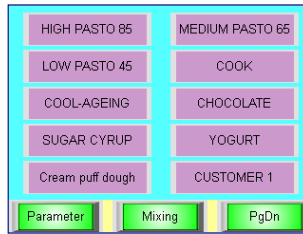
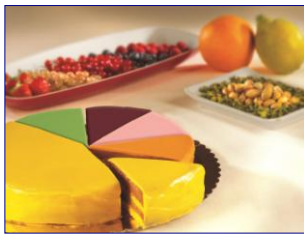
### DISEÑO ERGONÓMICO



### BANDEJA SANITARIA DE GOTEO



### 9 PROGRAMAS DE FÁBRICA Y 11 RESERVADOS PARA EL CLIENTE, FACILITAN EL TRABAJO CON LA MÁQUINA.



**85°C HIGH PASTO:** Este programa se utiliza para la pasteurización y homogeneización del mix utilizado en los helados de crema. El proceso eleva la temperatura del mix a 85 °C para eliminar las bacterias y garantizar la higiene del producto, a continuación se refrigera el producto rápidamente hasta la temperatura de 4 °C.

**65°C MEDIUM PASTO:** El mix se calienta a 65 °C y se mantiene a esta temperatura durante 30 minutos con agitación, a continuación se enfría rápidamente hasta alcanzar 4 °C. Este proceso se utiliza para obtener un producto de más calidad y mejores valores nutricionales.

**45°C LOW PASTO:** En este proceso el mix se calienta a 45 °C y se mantiene durante 120 minutos, a continuación se enfría rápidamente hasta 4 °C. Este programa se utiliza para conservar la textura y los valores nutricionales de productos con frutas.

**COOK:** Utilizado sólo para calentar el producto hasta los 85 °C sin enfriar ni agitar. Se puede cambiar la temperatura de manera sencilla.

**COOL-AGEING:** Este proceso sirve para enfriar y homogeneizar el producto hasta los 4 °C sin calentarlo.

**90°C CHOCOLATE:** Programa para la elaboración de productos con base de chocolate. El proceso alcanza una temperatura de 90 °C consiguiendo una fusión perfecta y a continuación el producto se enfría rápidamente hasta los 4 °C.

**SUGAR SYRUP:** Este programa calienta el sirope de azúcar hasta 110 °C y después lo enfría a 40 °C. Este proceso se utiliza para la elaboración de sorbetes con base de agua.

**YOGURT:** Este programa calienta el producto hasta 85 °C, A continuación lo enfría a 40 °C manteniendo esta temperatura durante 6 - 12 horas. Después de este tiempo, el producto se enfría hasta los 4 °C.

**Cream puff dough:** Con este programa se calienta el mix a 96 °C y a continuación se enfría a 20 °C realizando cambios pre-programados en la velocidad del agitador.

### 11 PROGRAMAS ABIERTOS RESERVADOS AL CLIENTE