

easymix plus

Pastorizzatore elettronico
Electronic pasteurizer



The Art of Gelato



easymix plus

Pastorizzatore elettronico
Electronic pasteurizer

Easy Mix Plus è il pastorizzatore semplice da usare, economico e che garantisce la massima igiene.

Easy Mix Plus è dotato di 3 programmi automatici di pastorizzazione:

- A 65°C per basi bianche • A 85°C per basi gialle • A 90°C per basi cacao.

Dopo il riscaldamento, ogni miscela rimane ad alta temperatura il tempo necessario per completare la sanificazione, quindi viene raffreddata velocemente e portata ad una temperatura di + 4°C; un segnale acustico e visivo indica che il ciclo è terminato.

La miscela viene quindi mantenuta in conservazione.

Il modello a due vasche lavora in progressione e i consumi sono inferiori a quelli di due pastorizzatori singoli.

Versione **PLUS**: • Sistema esclusivo di riscaldamento a gas caldo • Alta efficienza frigorifera per raffreddamento veloce.

Easy Mix Plus is the pasteurizer easy to use and economic, ensuring the utmost hygiene.

Easy Mix Plus is equipped with 3 automatic pasteurizing programs:

- milk-cream mixes at 65°C • milk-eggs mixes at 85°C • milk-cacao mixes at 90°C.

After heating, each mix remains at a high temperature for the time required to complete the sanitization process, and is then cooled quickly and brought to a temperature of + 4°C; an acoustic and visual alarm indicates that the cycle is complete. The mix is then stored.

The model with two tanks works in sequence and consumption is lower than two single pasteurizers.

PLUS version: • Exclusive heating hot gas system • High heat exchange efficiency for ultra fast cooling.

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATIONS

		EASY MIX 30	EASY MIX 60 PLUS	EASY MIX 60+60
Produzione Production	Min.	15	20	2x30
	Max	30	60	2x60
Potenza installata Rated power	kW	3,4	9	12,4
Condensazione Condensation		acqua / water		
Caratteristiche elettriche Electrical supply	STANDARD	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Larghezza Width	mm	350	390	700
Profondità Depth	mm	860	850	850
Altezza Height	mm	1030	1030	1030
Peso netto-lordo Net-Gross weight	kg	135	162	300

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Iceteam 1927 si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso. All specifications mentioned must be considered approximate. Iceteam 1927 reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary.



Distributore / Distributor



PROMAG
Le macchine per il gelato

40011 Anzola dell'Emilia (Bo) Italy . Via Emilia 45/a . Tel. +39.051.6505330 . Fax +39.051.6505331 . e-mail: info@iceteam1927.it . www.iceteam1927.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence