

PASTOGEL

PATERYZACJA I FREZOWANIE

PASTOGEL T 3-6
PASTOGEL T 4-8 /4-8 A

with 1 cylinder



TOP LEVEL MACHINES
TOP LEVEL, HIGH PERFORMANCE, GREEN TECH

COMBINED PASTOGEL T



PASTOGEL T 3-6, PASTOGEL T 4-8, PASTOGEL T 4-8 A,

Pasteryzator + frezer PASTOGEL to urządzenie najwyższej jakości, które w jednym cylindrze miesza i zamraża mieszankę lodową, dzięki czemu unika się dodatkowej obsługi lub przelewania zapewniając maksymalną higienę podczas produkcji.

- ✓ **M**iesza i Blenduje składniki: mleko, śmietanę, mleko w proszku, owoce, cukier, dekstrozę, jaja, emulgatory, stabilizatory itd. potrzebne do przygotowania lodów, sorbety i granity itd.
- ✓ **P**odgrzewa, dezynfekuje: rozpuszczając tłuszcze oraz czekoladę oraz eliminuje chorobotwórczą florę bakteryjną.
- ✓ **S**chładza i zakańcza proces pasteryzacji, utrzymując "mikro biostatycznie" pozostałą florę bakteryjną.
- ✓ **F**rezuje mieszanki i napowietrza je. Dzięki sprawnej obróbce mechanicznej oraz cieplnej umożliwia uzyskanie kremowej konsystencji lodów.
- ✓ **S**zybka wyrzut produktu gotowego lub lodów, które są natychmiast gotowe do sprzedaży.



- ✓ **5-calowy** kolorowy ekran dotykowy z 18 ustawieniami cykli: 9 dla lodów, 7 dla ciast, 2 dla gastronomii i programowalne własne cykle w dla własnych receptur.



PASTOGEL TOP LEVEL SERIES



Miesza
Blenduje
Frezuje
Schładza
Dezynfekuje
**Szybki
wyrzut**



Kolorowy wyświetlacz,
odporny na zabrudzenia,
intuicyjny interfejs