

## PROFESSIONAL

### Universalmaschine für Eis, Cremes und vieles mehr

Die PROFESSIONAL ist ein komplettes Labor zum Pasteurisieren und Gefrieren von Eismix sowie zur Vorbereitung von süßer und salziger Creme (Bayrisch Kream, Buttercreme, Konditoreicreme, Béchamelsoße, Ganache, Paté a Bomb), geschlagener Creme (Baiser, Mousse), Gelees, zum Temperieren von Schokoladen, zum Pasteurisieren und zum Glattrühren von Eismischungen und von feingestoßenem Wassereis mit Fruchtsirup, in einer einzigen, kompakten Maschine. Auf den ersten Blick fällt das große, leuchtende 7" TFT-LCD Display auf, das sich auf der Schalttafel der Maschine befindet. Dieses Display zeigt Augenblick für Augenblick einer jeden Herstellungsphase des gewählten Rezeptes an.

- einzigartiges Allroundtalent mit über 15 verschiedenen Funktionen für den Profi in Eisdielen, Bäckerei und Gastronomie
- inklusive Display und Rollensatz

#### PROFESSIONAL 30

BxTxH 490 x 840 x 1460 mm  
 Stundenleistung maximal 30 kg  
 Füllmenge des Pasteurisierers 2 bis 9 Liter  
 Füllmenge des Gefrierzylinders 3 bis 6 Liter  
 Wasser- oder Luftkühlung  
 Anschluss 400 V / 3 / 50 Hz / 10 kW  
 Gewicht 295 kg  
**€ 36.599,-**

#### PROFESSIONAL 50

BxTxH 490 x 980 x 1460 mm  
 Stundenleistung maximal 50 kg  
 Füllmenge des Pasteurisierers 2 bis 9 Liter  
 Füllmenge des Gefrierzylinders 4 bis 10 Liter  
 Wasser- oder Luftkühlung  
 Anschluss 400 V / 3 / 50 Hz / 14 kW  
 Gewicht 345 kg  
**€ 46.362,-**



Durch-  
dachte  
Lösung!

## PASTOMANTE / MIXGEL

### Kombinierte Speiseeismaschine mit eingebautem

#### Pasteurisierungskessel

PASTOMANTE in den zwei Ausführungen 30 E und 50 E ist ein komplettes Eislabor zum Pasteurisieren und Gefrieren von Eismix. PASTOMANTE ist die ideale Maschine, wenn man, trotz kleiner Produktion und kleinem Raum, auf Qualität und persönlichen „Pinselfrich“ nicht verzichten will. PASTOMANTE hat zwei Abkratzmesser im Pasteurisierungskessel, so dass auch dickflüssige Mischungen verarbeitet werden können. Im eingebauten Pasteurisierungskessel wird der Eismix innerhalb von 12 bis 15 Minuten unter ständigem Rühren bis 85 °C erhitzt. Während der gleichen Zeit wird im unteren Teil der PASTOMANTE die vorhergehende Charge Eismix innerhalb von ca. 3 Minuten abgekühlt und in weiteren 8-12 Minuten zu einem feinen Speiseeis ausgefroren. Der neue patentierte Spatel der Technogel Eismaschinen PASTOMANTE/ MIXGEL ist ohne Achse, dadurch wird jede Charge Eis fast vollständig aus dem Gefrierzylinder herausgedrückt, Eisreste gibt es kaum noch in der Maschine. Durch die neuen Spateleinsätze aus Kunststoff wurde eine absolute Laufruhe erzielt.

- flexibler Partner für kreative Höchstleistungen
- inklusive Rollensatz und patentierter Spateltechnik

- Optional: Kunststoffspateleinsatz

#### PASTOMANTE 30 E

BxTxH 490 x 800+200 x 1350 mm  
 Stundenleistung  
 max. 30 kg Fertigeis  
 Füllmenge des Pasteurisierers  
 2 bis 9 Liter,  
 Füllmenge des Gefrierzylinders  
 3 bis 6 Liter  
 Wasserkühlung  
 7 kW / 3 x 400 V / 50 Hz / 7 kW  
 davon für Heizung  
 Anschluss 400 V / 3 / 50 Hz  
 Gewicht 290 kg  
**€ 30.830,-**

#### PASTOMANTE 50 E

BxTxH 490 x 800+200 x 1350 mm  
 Stundenleistung  
 max. 50 kg Fertigeis  
 Füllmenge des Pasteurisierers  
 9 bis 14 Liter  
 Füllmenge des Gefrierzylinders  
 4 bis 8 Liter  
 Anschluss 400 V / 3 / 50 Hz / 9,3 kW  
 Gewicht 339 kg  
**€ 36.581,-**

#### ZUBEHÖR:

Kunststoffspateleinsatz **€ 17.55**

