

MIXTRONIC

Pasteurisiergerät

Sicherheit und Arbeitserleichterung bringt die Verwendung von Pasteurisiergeräten bei der Eisherstellung. Durch Erhitzung und intensives Rühren verbinden sich Milch, Zucker, Ei und sonstige Bestandteile. Sie ergeben ein homogenes Eis. MIXTRONIC erhitzt bei einer Schaltstufe auf 85 °C und kühlt anschließend den Eismix sofort bis auf +4 °C ab. Bei der anderen Schaltstufe wird der Eismix auf +65 °C erhitzt, 30 Minuten bei dieser Temperatur gehalten und anschließend auf +4 °C abgekühlt. Bei den Pasteurisierungsgeräten MIXTRONIC kann jede Temperatur zwischen +65 °C und +85 °C vorgewählt werden. Die Elektronik des MIXTRONIC errechnet die entsprechende Haltezeit und stellt sie automatisch ein. Eine Sparschaltung der MIXTRONIC heizt und kühlt bei halber Füllung nur die Hälfte des Kessels. Im Bereich über +55 °C wird automatisch die schnelle Emulgierdrehzahl eingestellt.

- beste Homogenität und einzigartige Eisqualität für Ihre Eisproduktion
- inklusive Rollensatz und Energiesparfunktion



ZUBEHÖR:

Temperaturschreiber für Mixtronic 60/110
€ 1.255,-



MIXTRONIC 60

Füllmenge min. 15 Liter / max. 60 Liter
BxTxH 400 x 815 x 1083 mm
Anschluss 400 V / 3 / 50 Hz / 6,6 kW
Wasserkühlung
Gewicht 197 kg
€ 22.314,-



MIXTRONIC 110

Füllmenge min. 20 Liter / max. 110 Liter
BxTxH 520 x 815 x 1083 mm
Anschluss 400 V / 3 / 50 Hz / 11kW
Wasserkühlung
Gewicht 260 kg
€ 27.489,-

MIXCREMA

Cremekocher

MIXCREMA-Cremekocher sind vollautomatische Maschinen für die Herstellung von Konditorcreme, Schokomasse, Eisbasis, Füllungen aller Art, Nougat und Marmeladen. Einfache Reinigung durch versenkbaren Duschschlauch.

- bewährter Partner für unvergleichlich cremigen Genuss
- Optional: Luftkühlung

MIXCREMA 30

Füllmenge min. 15 Liter / max. 30 Liter
BxTxH 550 x 620 x 1020 mm
Wasserkühlung
Anschluss 400 V / 3 / 50 Hz / 4 kW
Gewicht 190 kg
€ 24.631,-

MIXCREMA 60

Füllmenge min. 30 Liter / max. 55 Liter
BxTxH 650 x 720 x 1250 mm
Wasserkühlung,
Anschluss 400 V / 3 / 50 Hz / 6,7 kW
Gewicht 250 kg
€ 30.465,-



MIXCREMA 30