

# MOGNADSTANK AGE SWEETY 180 TTi



## Varför välja en Valmar Age Sweety TTi Pastörisator?

- Högkvalitativ och krämig slutprodukt
- Lättanvänd
- Hygienisk – lätt att demontera och rengöra
- Specialutformad omrörare för en jämn blandning
- 

FINNS ÄVEN  
SOM LUFTKYLD



*Bra att veta!  
Blandningen i mognadstanken  
(även pastörisatorn)  
skall förbrukas inom 72 h*

## MODELL AGE SWEETY 180 TTi

Age Sweety TTi är oundgänglig för de som vill tillverka glass av högsta kvalitet. Själva idén med en mognadstank är att blandningen skall överföras till denna direkt efter pastörisering. I normala fall behåller många glasstillverkare blandningen i pastörisatorn efter pastöriseringsprocessen. Skillnaden är att pastörisatorn vispar blandningen enligt tidsintervall, medan mognadsmaskinen vispar massan konstant och under väldigt låg hastighet. Detta gör att blandningen mognar på bästa möjliga vis, genom att man tillåter mjölkfettet att kristallisera sig och stabilisatorerna att hydratisera, vilket garanterar en homogen blandning. Slutprodukten blir en högkvalitativ och mycket krämig glass.

Då mognadstankens uppgift är att förvara den kylda blandningen på inställd temperatur (+4°C), frigör man pastörisatorn för att åter kunna göra en glassbas, vilket skapar flexibilitet för glasstillverkaren.

## TEKNISK DATA

ARTIKELNUMMER	AGE180TTIVA
MODELL	<b>AGE SWEETY 180 TTi</b>
BESKRIVNING	Mognadstank för glassbas
MIX/CYKEL, kg min/max	<b>60-180</b>
SPÄNNING	230 V /1/50Hz
ANSLUTNING	Uppgift saknas
EFFEKT	1,4 kW
KYLNING	<b>Vatten</b>
ANSLUTNING TILL VATTEN	<b>JA</b>
ANSLUTNING TILL AVLOPP	<b>JA</b>
MÅTT (bxdxh)	649 x 983 x 1146 mm
VIKT	170 kg
GARANTI	1 år, mer info på vår hemsida under leveransvillkor
PRIS	Kontakta våra auktoriserade återförsäljare

*Angiven produktionskapacitet är endast vägledande och kan variera beroende på förhållanden vid drift samt recept.*