

PASTÖRISATOR SWEETY 60 TTi



*Bra att veta!
Blandningen i pastörisatorn
skall förbrukas inom 72 h*



Varför välja en Valmar Sweety TTi Pastörisator?

- Förprogrammerade program för olika typer av glassbas. Möjligt att programmera egna om behov finns
- Automatisk program för rengöring
- LCD-skärm på svenska
- Kompakt, endast 35 cm bred
- Glykolsystem för uppvärmning/ nedkylning
- Inbyggd inverter för reglering av hastighet på mixerstav
- Hygienisk, lätt att rengöra
- Tappningskran högt placerad
- Sköljning av tappningskran med rent vatten efter varje gång man tappar ut en glassbas
- Automatisk upptappning av vatten till sorbetbas eller vid användning av mjölkpulver

MODELL SWEETY 60 TTi

Sweety 60 TTi har en maxkapacitet på 60 liter (minimum är 20 liter) och är en av de mest kompakta pastörisatorerna på marknaden, endast 35 cm bred. Pastörisatorn är utrustad med den absolut senaste tekniken där allting styrs via en LCD-skärm som dessutom är på svenska.

Sweety 60 TTi uppfyller alla de krav som du som glasstillverkare kan ha; pastörisering, emulsion, lagring och mognad samtidigt som den har en gedigen och genomtänkt konstruktion som är effektiv och pålitlig. Med andra ord - en trogen arbetskamrat för många år framöver.

Uppvärmning / nedkylning till +85 °C sker via ett glykolsystem, vilket är det bästa och säkraste tillvägagångsättet när man framställer en glassbas. Både uppvärmning/nedkylning sker genom *indirekt* värme/kyllning som är mycket varsam mot glassbasen (gentle cooking/cooling). Detta i sin tur garanterar en perfekt glassbas, genom att glykolsystemet förebygger att glassbasen varken riskerar att bli "bränd" eller "fryst". Kärlet är i ett rektangulärt stycke, tillverkat i rostfritt stål. Perfekt avvägda rundade hörn samt sluttande botten för enkel rengöring. Nyutvecklad mixerstav (graderad 20-60 liter) för perfekt blandningsflöde, som når 2500 varv i minuten. Perfekt balanserad för att förebygga skum i glassbasen.

Bra att veta!

För att tillverka en glasskantin (5,0 liter) använder man ca 4 liter glassbas, vilket innebär att man kan tillverka 15 glasskantiner i den kapacitet som en SWEETY 60 TTi erbjuder.

TEKNISK DATA

ARTIKELNUMMER	SWEETY60TTIVA
MODELL	SWEETY 60 TTi
BESKRIVNING	Pastörisator för tillverkning av glassbas
MIX/CYKEL, kg min/max	20-60
SPÄNNING	400 V /3/50Hz
SÄKRING	3 x 16 A
EFFEKT	8 kW
KYLNING	Vatten
ANSLUTNING TILL VATTEN	JA
ANSLUTNING TILL AVLOPP	JA
MÅTT (bxdxh)	350 x 983 x 1046 mm
VIKT	185 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.