

Übersicht

Multifunktionsmaschine PASTOCREAM R400, 40 Liter/120 min., automatische Entnahme

Staff Ice System 1959

Produktnummer: R400A



Optionen

Kühlung

Luft

Luft/Wasser

Wasser

Beschreibung

Pasteurisieren und Patisserie-Creme kochen in einer Maschine. Die Multifunktionsmaschine von Staff Ice System, Italien, lässt für den Bediener keine Wünsche offen. Sie pasteurisiert und kocht Patisserie-Creme, Konfitüre, Joghurt oder sogar Milchreis, Risotto, Bechamel- und Pasta-Sauce. Von den 52 Programmen lassen sich bis zu 5 in einer Produktionskette zusammenfügen. Sie befüllen die Maschine und starten den gewünschten Produktionsprozess. Den Rest erledigt die Maschine. Erst beim Entnehmen braucht es wieder eine Bedienung von aussen. Die Kombimaschine arbeitet im Temperaturbereich von 65 °C bis 95 °C für die Pasteurisation und im Kochmodus bis zu 107 °C.

Dieses Gerät wurde speziell für mittlere Produktionsbetriebe entwickelt, die Produktionsprozesse in einem Fluss wünschen. Ein Multifunktionsgerät zu einem hervorragendem Preis-/Leistungsverhältnis. Das oben angeordnete Bedienfeld ermöglicht eine optimale und einfache Menüführung. Alle Funktionen werden digital gesteuert.

- Installation selbst in kleinen Arbeitsräumen möglich
- Vertikaler Produktionszylinder für eine optimale Kälte- und Hitzezuführung
- Robuster Klarsicht Deckel - perfekte Einsichtnahme der Mischung
- Digitale Bedienung und Kontrolle des Produktionsfortschritt für einwandfreie Hygiene
- Variabel wählbare Menge - für das beste Ergebnis nach den vorhandenen Anforderungen

Unterschiede der Kühlungs-Varianten

Luftkühlung: hohe Wärme-Emission, ideal bei Betrieben mit knapper Wasserverfügbarkeit

Luft/Wasserkühlung: konstant gleiche Leistung bei kleinem Temperaturanstieg in der Umgebung

Wasserkühlung: keine Abwärme, hoher Wasserverbrauch

Produktinformationen

Technische Daten

Extraktion/Entnahme:	automatisch
Gerätetyp:	PASTOCREAM, Standgerät
Pasteurisierung Liter/Zyklus:	40
Pasteurisierung Zyklusdauer Min.:	120
Pâtisseriecreme Produktion/Zyklus Liter:	40
Pâtisseriecreme Zyklusdauer Min.:	120
Produktionszylinder:	vertikal
elektronische Steuerung:	Standard
Kühlung:	luft-/wassergekühlt, luftgekühlt, wassergekühlt
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
Anschlussleistung:	5300 W
Breite mm:	600
Tiefe mm:	850
Höhe mm:	1205 + 130
Füsse:	130 mm, Räder mit Bremsen
Gewicht kg:	176