



MANTECADORA HORIZONTAL CON LAVADO **INTEGRADO “TWIST 35-45-60-75”**

VENTAJAS Y PUNFOS FUERTES

Sistema de lavado automático de todo el circuito de elaboración del producto (solicitud de patente) que libera al operador del procedimiento de lavado manual y del montaje de las piezas, a través de programas automáticos preestablecidos:

- ACLARADO con agua a temperatura de red.
- ACLARADO DE FRUTAS, con agua a temperatura de red y configuración de ciclo específica para sabores de frutas.
- ENJUAGUE FRUTAS CON SEMILLAS, con agua a temperatura de red y configuración de ciclo específica para eliminar también las semillas de la fruta.
- LAVADO SEMI-INTENSIVO, con agua a 40°C calentada por circuito interno.
- INTENSIVO con agua a 60°C calentada por circuito interno, para desengrasar y eliminar alérgenos.
- SANITIZER con agua a 60°C calentada a través de un circuito interno y con adición de detergente (CIP: Cleaning In Place) y sanitizante (SIP: Sanitation In Place).
 - Carga y descarga automática de agua de lavado, mediante conexión a la red hídrica.
 - Sistema integrado de calentamiento del agua de lavado • Carga y dosificación automática de detergente y sanitizante.
 - Pantalla táctil capacitiva de 7" con interfaz propietario exclusivo Frigomat (solicitud de diseño) con menú gráfico extremadamente simple e intuitivo con iconos, para el control y comando de todas las funciones principales.
 - Cronología de actividades operativas, alarmas y lavados realizados.
 - Diseño elegante, innovador y ergonómico con nuevos acabados y detalles para un producto único en su género

