



MAQUINA COMBINADA "TWIN 35-45-60"

PASTEURIZADOR:

- Tres programas de cocción: ciclo automático a 85°C; ciclo semiautomático con selección de T° entre 30°C y 105°C; tratamiento de chocolate a baja T°.
- Mantenimiento automático de la T° al final del ciclo.
- Sistema baño maría con glicol: la T° de cocción del producto puede alcanzar los 105°C sin alterar sus características organolépticas.
- Función "Productos delicados" con regulación de la T° del líquido del baño maría por debajo de 100°C.
- Grifo de extracción/trasvase: muy grande para productos densos; con rotación para extracción sin engranar el cilindro congelador; completamente desmontable.
- Recipiente monobloc y agitador de acero autoblocante con palas rascadoras móviles en las paredes y fondo de la cuba.
- Control de T° mediante sonda en contacto directo con el producto.
- La electrónica IES elimina el fenómeno de la inercia térmica mediante un sistema patentado que permite trabajar con extrema precisión a las temperaturas deseadas y reducir el consumo energético.

MANTECADORA:

- Dos ciclos automáticos de congelación: ESTÁNDAR que identifica el nivel óptimo de consistencia según el tipo y la cantidad de mezcla introducida y "PLUS" para niveles más altos de consistencia.
- Dos ciclos semiautomáticos de congelación: con programación de nivel de consistencia o con programación de tiempo de proceso.
- Ciclo de granizado con programación del nivel de consistencia y agitación continua.
- Ciclo de granizado y enfriamiento de nata con programación del tiempo de elaboración y agitación cíclica.
- Mantenimiento automático de la consistencia al final del ciclo.
- Cilindro batidor de expansión directa de alta eficiencia y agitador de acero con almohadillas rascadoras móviles.
- La electrónica IES introduce un nuevo sistema de adquisición de consistencia que aumenta aún más la precisión en las diferentes condiciones de funcionamiento.