

easymix *plus*

Pastorizzatore elettronico

Electronic pasteurizer



PROMAG



CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

		easymix 60 plus	easymix 120 plus
Quantità per ciclo Quantity per cycle	lt	30 60	36 110
Potenza installata Rated power	kW	9	18,5
Condensazione Cooling		acqua / water	acqua / water
Caratteristiche elettriche Electrical supply	STANDARD	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Larghezza Width	mm	390	640
Profondità Depth	mm	850	850
Altezza Height	mm	1030	1030
Peso netto-lordo Net-Gross weight	kg	160-170	230-260

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Iceteam 1927 si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso. All specifications mentioned must be considered approximate. Iceteam 1927 reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary.

easymix plus è il pasteurizzatore semplice da usare, economico e che garantisce la massima igiene.

easymix plus è dotato di 3 programmi automatici di pastorizzazione:

- A 65°C per basi bianche • A 85°C per basi gialle • A 90°C per basi cacao.

Dopo il riscaldamento, ogni miscela rimane ad alta temperatura il tempo necessario per completare la sanificazione, quindi viene raffreddata velocemente e portata ad una temperatura di + 4°C; un segnale acustico e visivo indica che il ciclo è terminato.

La miscela viene quindi mantenuta in conservazione.

- **Sistema esclusivo di riscaldamento a gas caldo • Alta efficienza frigorifera per raffreddamento veloce.**

easymix plus is the pasteurizer easy to use and economic, ensuring the utmost hygiene.

easymix plus is equipped with 3 automatic pasteurizing programs:

- milk-cream mixes at 65°C • milk-eggs mixes at 85°C • milk-cacao mixes at 90°C.

After heating, each mix remains at a high temperature for the time required to complete the sanitation process, and is then cooled quickly and brought to a temperature of + 4°C; an acoustic and visual alarm indicates that the cycle is complete. The mix is then stored.

- **Exclusive heating hot gas system • High heat exchange efficiency for ultra fast cooling.**



40011 Anzola dell'Emilia (Bo) Italy . Via Emilia 45/a . Tel. +39.051.6505330 . Fax +39.051.6505331 . e-mail: info@iceteam1927.it . www.iceteam1927.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence