



PEB 60

Pasteurizador, misturador e maturador profissional projetado para a produção artesanal de gelatos e sorvetes.

Fabricantes



Vantagens

Com capacidade para até 60 kg por ciclo, utiliza banho-maria para manter a qualidade dos ingredientes, sendo ideal para gelaterias de médio/grande porte, confeitarias e indústrias artesanais.

Especificações Técnicas

Desempenho:

Produção: 20 a 60 kg por ciclo.

Características:

Possui função de descongelação automática, reinício automático em caso de falta de energia e torneira de extração de alto posicionamento para recipientes grandes.

Armazenamento Noturno:

Permite que o produto permaneça no equipamento durante a noite ou em períodos de pausa, garantindo a higiene e a preservação das características da mistura para o dia seguinte.

Sistema de Refrigeração

Ar e água

Painel Eletrônico

A linha utiliza o sistema eletrônico IES (Intelligent Electronic System), que elimina a inércia térmica, garantindo alta precisão nas temperaturas desejadas e reduzindo o consumo de energia.

O painel eletrônico permite gerenciar dois ciclos de trabalho automáticos (geralmente 65º) e um ciclo semiautomático com temperatura livremente ajustável (até 90ºC).

Peso

Líquido: 185 Kg
Bruto: 225 Kg

Especificações Elétricas

400V/60Hz/3
220V/60Hz/3
Potência: 7,2 kW

Dimensões

Largura: 400 mm
Profundidade: 1066 mm
Altura: 1080 mm