

PEB LCD

Pastorizzatori
Pasteurizers
Pasteurisierer
Pasteuriseurs
Pasteurizadores



 caldo • hot • warm • chaud • caliente

 freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**



DESCRIZIONE

I pastorizzatori della serie "PEB LCD" sono il risultato di oltre 45 anni di esperienza di Frigomat nel settore dell'attrezzatura per gelato artigianale e consentono di ottenere un'ampia varietà di prodotti: basi per gelati alle creme, di frutta e per granite, budini, topping, etc...

CARATTERISTICHE

- Quattro tasti di selezione rapida:
 - Ciclo automatico di alta pastorizzazione (85°C);
 - Ciclo automatico di bassa pastorizzazione (65°C);
 - Ciclo automatico di conservazione/maturazione (4°C);
 - Ciclo semi-automatico con regolazione delle temperature e dei tempi di pausa.
- Menù "ricette" interattivo con 16 programmi di lavoro per gelateria e pasticceria con richiesta automatica degli ingredienti durante le diverse fasi del ciclo.
- Funzione "modifica ricette".
- Funzione "crea ricette" con memorizzazione fino a 30 nuove ricette.
- Calcolo automatico dei tempi di sosta in funzione della T° programmata con possibilità di regolazione fino a 10 ore.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Trattamento miscele con sistema a bagnomaria a glicole, che permette di impostare la T° fino a 90°C senza alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto.
- L'elettronica **IES** elimina il fenomeno dell'inerzia termica, tramite un sistema **brevettato** che consente di lavorare con estrema precisione alle temperature desiderate e di ridurre i consumi energetici.
- Funzione antighiaccio automatica.
- Vasca monoblocco in acciaio inox.
- Rubinetto di scarico con sistema di lavaggio indipendente dopo ogni prelievo di miscela.
- Distanza da terra del rubinetto che consente l'uso di recipienti di elevata capacità.
- Agitatore in acciaio ad innesto rapido completamente smontabile.
- Controllo di precisione della T° in vasca tramite sonda a diretto contatto con il prodotto.
- Riavvio automatico del ciclo in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica.
- Predisposizione per l'attacco della stampante.
- Memorizzazione dei dati riferiti agli ultimi cicli eseguiti.



DESCRIPTION

The "PEB LCD" pasteurizers are the result of more than 45 years of Frigomat experience in the field of the artisan gelato laboratories. This series allows the operator to make a wide range of products: gelato, sorbet and slush bases, puddings, toppings, etc...

CHARACTERISTICS

- Four quick selection push-buttons:
 - Automatic cycle for high pasteurization (85°C-185°F);
 - Automatic cycle for low pasteurization (65°C-149°F);
 - Automatic preservation/maturation cycle at (4°C-39°F);
 - Semi-automatic cycle with regulation of temperature and stop times.
- Interactive "recipes" menu with 16 programmes for ice cream and pastry production; the ingredients are automatically recalled during the different phases of the cycle.
- "Modify recipes" function.
- "Create recipes" function with up to 30 new recordable recipes.
- Automatic calculation of stop times according to selected temperature (regulation up to 10 hours allowed).

ADVANTAGES AND PLUSES

- The bain-marie mix treatment allows to set the T° up to 90°C (194°F) maintaining the organic characteristics of the products.
- The **IES** electronic eliminates the phenomenon of the thermal inertia, thanks to a **patented** system, which allows an extreme working precision at the desired temperatures, reducing the energy consumption.
- Automatic no-frost function.
- Stainless steel cylinder-block vat.
- Outlet spigot with independent washing system for an efficient cleaning after each mix drawing.
- High positioned spigot allows the use of big containers.
- Quick release steel agitator, fully detachable.
- High-precision vat temperature control through a dip probe.
- Automatic cycle restart in case of electrical blackout.
- Prearrangement for printer connection (optional).
- Last cycles' recordable data.