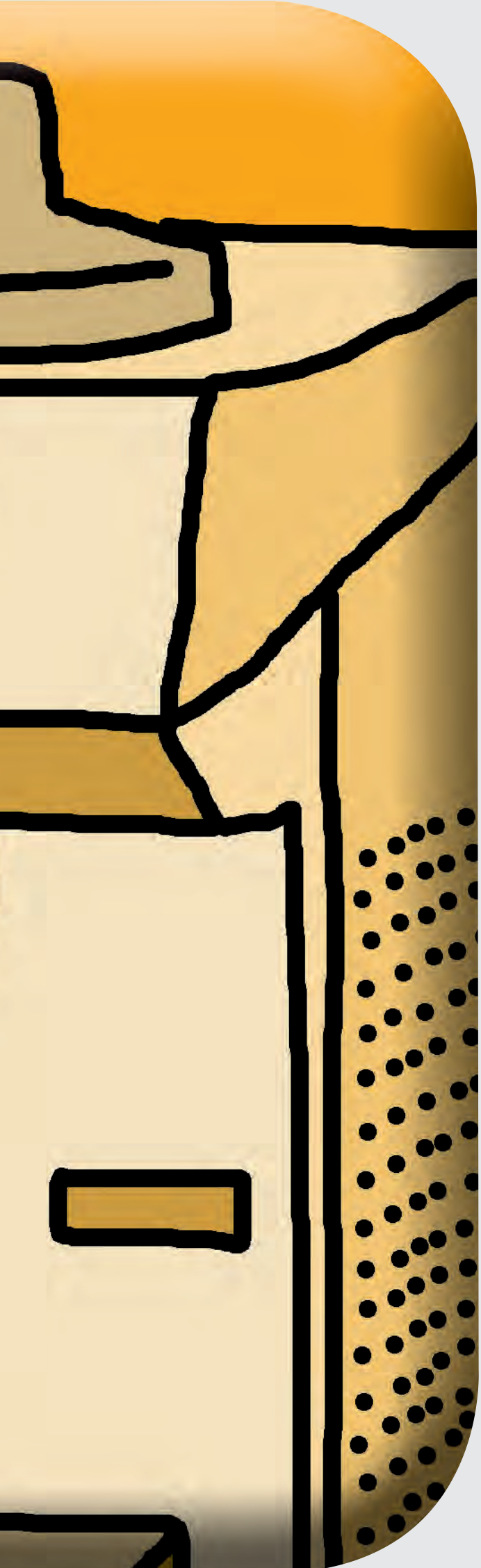


MAQUINARIA HELADERÍA

GELAT by STAFF ICE SYSTEM

PASTEURIZADORES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

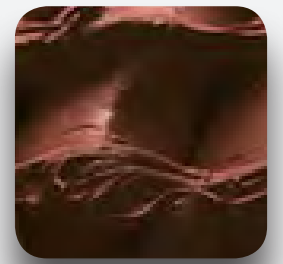
Modelo		PT151 A/W	P400 A/W	P400 AW	P600 A	P600 W	P600 AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	858	850	850	1.374	850	1.374
Alto	mm	432	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Capacidad	**Lts**	**2-15**	**5-40**	**5-40**	**20-60**	**20-60**	**20-60**
Duración ciclo mínimo	min	35	35	35	80	80	80
Duración ciclo máximo	min	120	120	120	115	115	115
Alimentación	Ph/V	2x230	3x380	3x380	3x380	3X380	3x380
Potencia total	kW	3,45	3,45	3,45	6,5	6,5	6,5
P.V.P.	**€**	**9.186**	**13.110**	**13.477**	**16.725**	**15.162**	**17.216**

Nota: **(A)** refrigerada por aire, **(W)** refrigerada por agua, **(AW)** refrigerada mixta

• **PROGRAMAS**
Incluye 5 programas predeterminados para uso estándar:
1- Programa de agitación. Indicado para: amasar, mezclar, lavar.
3- Programas de pasteurización a 90ºC/85ºC/65ºC.
1- Programa de enfriamiento/mantenimiento a temperatura constante de 4ºC para preservar las mezclas.
47 Programas libres, para memorizar fácilmente sus recetas modificando parámetros.

Pasteurización a 65ºC
Base crema/fruta.

Pasteurización a 85ºC
Base clásica.



Pasteurización a 90ºC
Base chocolate.

Mod. P 600 AW

Mod. PT 151 A

PASTEURIZADORES P/PT:

• Pasteurizadoras, con innovaciones de vanguardia, diseño contemporáneo y dinamismo eficiente. Indispensable para reducir la carga bacteriana de materias primas y productos semiacabados frescos, sin comprometer las propiedades organolépticas y nutricionales de los alimentos. Los programas de pasteurización (alta, media, baja y chocolate), están diseñados para la pasteurización de mezclas de helados.

• **CARACTERISTICAS:**
• Panel de control frontal ergonómico con botones de selección rápida.
• Display de 2,5', multilenguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
• Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
• Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
• Carrocería en acero inoxidable.
• Grifo en la parte inferior de la cuba.
• Estante ajustable en altura y profundidad
• Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
• Tapa doble para agregar ingredientes durante el proceso.
• Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
• Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricados en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
• Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
• Mezclador de velocidad variable de alto rendimiento.
• Control de temperatura con sistema PID.
• Calentamiento en seco por control electrónico.
• Bajos consumos de agua y energético gracias a su tecnología.
• Tecnología inverter integrada.
• Disponible en condensación por aire (A), agua (W) o mixta (AW).

MANTECADORAS VERTICALES

CARCATERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		BTM5 A	BTM10 A	BFM10 A
Ancho	mm	435	435	435
Fondo	mm	570	570	710
Alto	mm	491+24	491+24	950+130
Máxima cantidad producto por ciclo	Lts	1,5	2	2
Producción helado	**Lts/h**	**6**	**10**	**10**
Alimentación	Ph/V	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,7	1,1	1,1
P.V.P.	**€**	**3.171**	**4.308**	**4.746**

Nota: **(A)** refrigerada por aire.

En acero inoxidable atóxico.

Lamas agitador de polietileno de larga duración.

Tapa doble para agregar producto durante el ciclo.

Mod. BFM 10 A

Mod. BTM 5 A

MANTECADORAS BTM/BFM :

- **Las Mantecadoras electromecánicas, de extracción manual y control de tiempo** de STAFF están equipados con tecnologías de vanguardia combinadas con una facilidad de uso para cualquier operador.

CARACERISTICAS:

- Control electromecánico dotado de un temporizador y un reset para ajustar la duración deseada del ciclo de producción.
- Carrocería con ángulos redondeados.
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes durante el proceso
- Micro magnético de parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta.
- Cuba vertical que permite controlar la transformación del producto durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla son de acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Limpieza fácil con drenaje del agua directo a la cuba.

MANTECADORAS EXPOSITORA DE HELADO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		GLS 2 A/W	GLS 2 A/W LX	GLS 4 A/W	GLS 4 A LX	GLS 4 W LX
Ancho	mm	861	861	1.651	1.651	1.651
Fondo	mm	647	647	647	647	647
Alto	mm	1.174	1.174	1.174	1.174	1.174
Máxima cantidad producto por ciclo	Lts	6x2	6x2	6x4	6x4	6x4
Producción helado	**kgs/h**	**12 x 2**	**12 x 2**	**12 x 4**	**12 x 4**	**12 x 4**
Alimentación	Ph/V	2x230	2x230	3x380	2x230	2x230
Potencia total	kW	1,25 x 2	1,25 x 2	1,25 x 4	1,25 x 4	1,25 x 4
P.V.P.	**€**	**13.344**	**14.368**	**24.651**	**26.701**	**26.563**

Nota: **(A)** refrigerada por aire, **(W)** refrigerada por agua.

800cm2 visibilidad x cuba.

La tapa funciona como barrera higieníca.

Panel control electrónico.

Función descarche cuba.

Una cubeta por ciclo.

Control seguridad tapa.

Mod. GLS 4 LX

Mod. GLS 2

MANTECADORAS GLS:

- **Mantecadora GLS expositora**, para producir, exhibir, almacenar y servir helados directamente desde la mantecadora al cliente. Simple e intuitivo en todas sus funciones, le permite producir helados, sorbetes y granizados sin necesidad de personal especializado.

- Elevada visibilidad del producto, hasta 800cm2 por cuba.
- Elevada capacidad: 6 litros de helado por cuba.
- Velocidad del agitador variable y control de temperatura durante la producción y conservación para obtener una textura perfecta del helado.
- Posibilidad de producir y conservar alimentos diversos: helado, sorbete y granizado**.**
- Recetas personalizadas para obtener la consistencia y densidad deseada.
- Posibilidad de recarga continua con la máquina en producción.
- 5 programas de mantecación y conservación.
- Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.
- Posibilidad de memorizar los parámetros manuales al finalizar el ciclo.

CARACTERÍSTICAS:

- Display de 2,5', multilenguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Control de temperatura con sistema PID.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Pulsador de desescarche de la cuba para facilitar el reinicio de cada agitador.
- Cada cuba tiene un mando y compresor para funcionar independientemente.
- Carrocería en acero inoxidable.
- La tapa también funciona como barrera higiénica.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Bajos consumos de agua y energético gracias a su tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A) y agua (W).

MANTECADORAS VERTICALES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		BTE 150A	BFE 150A	BFE 400A/W	BFE 400AW
Ancho	mm	435	435	600	600
Fondo	mm	592	592	850	850
Alto	mm	571+24	944+130	1.205+130	1,205+130
Máx. cantidad prod.por ciclo	Lts	2	2	5	5
Producción helado	**kg/h**	**15**	**15**	**40**	**40**
Alimentación	Ph/V	2x230	2x230	3x380	3x380
Potencia total	kW	2	2	4	4
P.V.P.	**€**	**6.019**	**6.429**	**10.323**	**10.630**

Modelo	BFE	600A/W	600AW	1000A	1000W	1000AW	1500A	1500W	1500AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	850	850	942	942	942	950	950	950
Alto	mm	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130
Máx. cantidad prod.por ciclo	Lts	7	7	14	14	14	21	21	21
Producción helado	**kg/h**	**60**	**60**	**90**	**90**	**90**	**150**	**150**	**150**
Alimentación	Ph/V	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380
Potencia total	kW	5,8	5,8	7,5	7,5	7,5	11	11	11
P.V.P.	**€**	**14.321**	**14.739**	**23.921**	**21.710**	**24.640**	**29.346**	**26.630**	**30.206**

Nota: **(A)** refrigerada por aire, **(W)** refrigerada por agua, **(AW)** refrigerada mixta aire-agua

Tapa doble para agregar producto durante el ciclo.

En acero inoxidable atóxico.

Función descarche cuba.

Panel control elecrtomecánico.

Control seguridad tapa.

Mod. BFE 400 A

Mod. BFE 600 W

Mod. BTE 150 A

MANTECADORAS BTE/BFE:

- **Mantecadora electromecánica con extracción automática y control del tiempo.**
- Fiabilidad, innovación continua y una gran atención al detalle: aspectos indispensables para crear una interacción perfecta entre la tecnología avanzada y su implementación en el diseño.

CARACTERÍSTICAS:

- Agitador con 3 velocidades, para mezclar incluso pequeñas cantidades de mezcla con una estructura siempre óptima y facilitar las operaciones de extracción y limpieza.
- Micro magnético de parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta.
- Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
- La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Control electromecánico de fácil uso con pulsadores referenciados, dotado de un temporizador y un reset para ajustar la duración deseada del ciclo de producción.
- Pulsador de desescarche de la cuba para facilitar el reinicio del agitador.
- Posibilidad de activar el enfriamiento también durante la extracción.
- Carrocería en acero inoxidable con ángulos redondeados.
- Bajos consumos de agua y energético gracias a la configuración del condensador y a la tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua (W) o mixta (AW).

MANTECADORAS VERTICALES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		BTX 150A	BFX 150A	BFX	BFX 400AW
Ancho	mm	435	435	600	600
Fondo	mm	592	592	850	850
Alto	mm	571+24	944+130	1.205+130	1,205+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	2	2	5	5
Producción helado	**kg/h**	**15**	**15**	**40**	**40**
Alimentación	Ph/V	2x230	2x230	3x380	3x380
Potencia total	kW	2	2	4	4
P.V.P.	**€**	**6.705**	**7.205**	**12.112**	**12.473**

Modelo	BFX	600A/W	600AW	1000A	1000W	1000AW	1500A	1500W	1500AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	850	850	942	942	942	950	950	950
Alto	mm	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	7	7	14	14	14	21	21	21
Producción helado	**kg/h**	**60**	**60**	**90**	**90**	**90**	**150**	**150**	**150**
Alimentación	Ph/V	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380
Potencia total	kW	5,8	5,8	7,5	7,5	7,5	11	11	11
P.V.P.	**€**	**16.091**	**16.582**	**25.889**	**23.510**	**26.659**	**31.323**	**28.441**	**32.256**

Nota: **(A)** refrigerada por aire, **(W)** refrigerada por agua, **(AW)** refrigerada mixta aire-agua

• **PROGRAMAS**

Incluye 52 programas: Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.

1- Programa de agitación. Indicado para: amasar, mezclar, lavar.
1- Programa de mantecación / enfriamiento a tiempo ajustable.
2- Programas de mantecación / enfriamiento / conservación a temperatura ajustable.
1- Programa de cadena, innovador que permite combinar hasta 5 programas.
47-Programas de mantecación libre personalizables con control de densidad "Ad Hoc". para elaborar helado cremoso, compacto y seco. Posibilidad de memorizar parámetros después de cada ciclo.

Función descarche cuba.

Tapa doble para agregar producto durante el ciclo.

Panel control elecrtónico.

Mod. BFX 150A

Mod. BFX 400 A

Mod. BTX 150A

MANTECADORAS BTX/BFX:

- **Mantecadora, electrónica, con extracción automática, control de densidad y tecnología inverter.**
- Gran cantidad de programas disponibles que puede usar a su manera, con la certeza de lograr siempre y en cualquier caso el mejor resultado. Mantecadora de diseño en su forma más elegante.

- **CARACTERISTICAS:**

- Display de 2,5', multilenguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas de las fases del ciclo de producción.
- Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para helado, sorbete y granizado.
- Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Pulsador de desescarche de la cuba para facilitar el reinicio de cada agitador.
- Posibilidad de activar el enfriamiento también durante la extracción.
- Carrocería en acero inoxidable.
- Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
- La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Bajos consumos de agua y energético gracias al condensador especial y a su tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua(W) o mixta(AW)

MANTECADORAS HORIZONTALES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Sobremostrador

Modelo		200 A	200 W	400 A	400 W	400 AW	600 A	600 W	600 AW
Ancho	mm	435	435	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	720+200	720+200	663	663	663	663	663	663
Alto	mm	647+45	647+45	967+45	967+45	967+45	967+45	967+45	967+45
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	3,5	3,5	5	5	5	7	7	7
Producción helado	**kg/h**	**20**	**20**	**40**	**40**	**40**	**60**	**60**	**60**
Alimentación	Ph/V	2X230	2X230	3X380	3X380	3X380	3X380	3X380	3X380
Potencia total	kW	1,5	1,5	5,2	5,2	5,2	5,8	5,8	5,8
P.V.P. Electromecánica	**HTE**	**8.080**	**8.080**	**15.986**	**15.986**	**16.457**	**20.639**	**20.639**	**21.254**
P.V.P. Electrónica	**HTX**	**8.737**	**8.737**	**17.656**	**17.656**	**18.180**	**22.300**	**22.300**	**22.976**

Pié

Modelo		400 A	400 W	400 AW	600A	600 W	600 AW	800 W	1000 W
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	663	663	663	663	663	663	663	663
Alto	mm	1257+130	1257+130	1257+130	1257+130	1257+130	1257+130	1257+130	1257+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	5	5	5	7	7	7	11	14
Producción helado	**kg/h**	**40**	**40**	**40**	**60**	**60**	**60**	**80**	**100**
Alimentación	Ph/V	3X380	3X380	3X380	3X380	3X380	3X380	3X380	3X380
Potencia total	kW	5,2	5,2	5,2	5,8	5,8	5,8	9,1	9,9
P.V.P. Electromecánica	**HSE**	**16.369**	**16.369**	**16.860**	**21.022**	**21.022**	**21.659**	**24.456**	**28.802**
P.V.P. Electrónica	**HSX**	**18.021**	**18.021**	**18.554**	**22.683**	**22.683**	**23.370**	**26.097**	**30.443**

Nota: **(A)** refrigerada por aire, **(W)** refrigerada por agua, **(AW)** refrigerada mixta aire-agua

• **PROGRAMAS**
Incluye 52 programas: Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.
1- Programa de agitación. Indicado para: amasar, mezclar, lavar.
1- Programa de mantecación / enfriamiento a tiempo ajustable.
2- Programas de mantecación / enfriamiento / conservación a temperatura ajustable.
1- Programa cadena, innovador que permite combinar hasta 5 programas.
47-Programas de mantecación libre personalizables con control de densidad "Ad Hoc". para elaborar helado cremoso, compacto y seco. Posibilidad de memorizar parámetros después de cada ciclo.

Función descarche cuba.

En acero inoxidable atóxico.

Mod. HTE 200

Mod. HSE 400

Mantecadoras Horizontales HTE / HSE y HTX / HSX :

HTE/HSE: Mantecadoras horizontales electromecánicas con extracción automática y control del tiempo. Control electromecánico de fácil uso con pulsadores referenciados, dotado de un temporizador y un reset para ajustar la duración deseada del ciclo de producción. Agitador con 3 velocidades, para mezclar incluso pequeñas cantidades de mezcla con una estructura siempre óptima y para facilitar las operaciones de extracción y limpieza.

HTX / HSX: Mantecadoras horizontales electrónicas con extracción automática y control de densidad. Display de 2,5', multilenguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo. Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para helado, sorbete y granizado. Puerto de conexión USB para configurar parámetros. Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas. Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.

• **CARACTERISTICAS:**

• Carrocería en acero inoxidable con ángulos redondeados.
• Puerta con bisagra doble para un cierre perfecto.
• Boca de salida grande para una extracción rápida del helado.
• Estante de soporte con esterilla antideslizante, regulable en profundidad y altura.
• Transmisión directa con cajas de cambios lubricadas de por vida para reducir vibraciones y oscilaciones y evitar ajustes y sustitución de las correas de transmisión.
• Rascadores del agitador de polietileno de larga duración autoajustables, permiten una perfecta limpieza del tanque. Diseñado para trabajar en ambientes húmedos y de baja temperatura
• Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
• Micro magnético de parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta, controlado por una unidad de control de seguridad certificada.
• Pulsador de descarche de la cuba para facilitar el reinicio del agitador.
• Posibilidad de activar el enfriamiento también durante la extracción.
• Bajos consumos de agua y energético gracias a la configuración del condensador y a la tecnología inverter integrada.

MULTI-FUNCIÓN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		RT 51A	R 51A	R151 med A/W	R151 med AW	R151 max A/W	R151 max AW
Ancho	mm	435	435	600	600	600	600
Fondo	mm	592	592	850	850	942	942
Alto	mm	571+24	944+130	1.205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	2	2	5	5	7	7
Producción helado	**lts/h**	**15**	**15**	**35**	**35**	**60**	**60**
Máx. producción crema	**kgs/h**	**5 (50 min)**	**5 (50 min)**	**15 (55 min)**	**15 (55 min)**	**15 (50 min)**	**1 (50 min)**
Alimentación	Ph/V	2x230	2x230	3x380	3x380	3x380	3x380
Potencia total	kW	2	2	4,8	4,8	6	9
P.V.P.	**€**	**7.733**	**8.277**	**20.249**	**20.644**	**22.415**	**23.081**

Modelo		R 4014A	R 4014W	R 4014AW	R 4021A	R4021W	R4021AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	1.374	942	1.374	1.374	942	1.374
Alto	mm	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	14	14	14	21	21	21
Producción helado	**lts/h**	**100**	**100**	**100**	**150**	**150**	**150**
Máx. producción crema	**kgs/h**	**40 (90 min)**	**40 (90 min)**	**40 (90 min)**	**40 (70 min)**	**40 (70 min)**	**40 (70 min)**
Alimentación	Ph/V	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380
Potencia total	kW	7,5	7,5	7,5	11	11	11
P.V.P.	**€**	**32.913**	**30.410**	**33.855**	**38.601**	**35.584**	**40.936**

Nota: **(A)** refrigerada por aire, **(W)** refrigerada por agua, **(AW)** refrigerada mixta aire-agua

PROGRAMAS

Incluye 52 programas y funciones ajustables para infinitas recetas: 1-Programa de agitación, (amasar, mezclar, lavar), 1- Programa de mantecación/ enfriamiento por tiempo ajustable, 2- Programas de mantecación/enfriamiento/conservación por temperatura ajustable. 7- Programas de mantecación con control de densidad, 1- Programa cadena, innovador que permite combinar hasta 5 programas.
40-Programas libres personalizables para recetas y tratamiento térmico del producto hasta 115ºC.
Programas para pasteurización a 90ºC/85ºC/65ºC, y de enfriamiento / mantenimiento a temperatura constante de 4ºC para preservar las mezclas. (helado, crema pastelera, mermeladas, hojaldres, gelatinas, arroz para repostería, bechamel, salsas, etc.). Posibilidad de memorizar parámetros después de cada ciclo.
Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.

Panel de control con display y selección rápida favoritos.

Tapa doble para agregar durante el ciclo.

Mod. R 51A

Mod. R 4014 W

Mod. RT 51A

MULTI-FUNCIÓN R/RT:

La multifunción por excelencia (mantecadora-pasteurizadora-coucicrema), con posibilidades ilimitadas para confitería, gastronomía y helados. Dispone de amplia variedad de funciones calientes, frías y de pasteurización.

CARACTERISTICAS:

- Display de 2,5', multilenguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para agitación, pasteurización, mantecación, recetas, cremas.
- Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Control de temperatura con sistema PID
- Calentamiento en seco por control electrónico.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Pulsador de desescarche de la cuba para facilitar el reinicio de cada agitador
- Posibilidad de activar el enfriamiento también durante la extracción.
- Carrocería en acero inoxidable y grifo en la parte inferior de la cuba.
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
- La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Bajos consumos de agua y energético gracias al condensador especial y a su tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua(W) o mixta (AW).

COUCICREMA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		RT151A/W	R152A/W	R152AW	R400A/W	R400AW	R600A	R600W	R600AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	850	850	850	850	850	1.374	850	1.374
Alto	mm	432	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Mínima cantidad por ciclo	Lts	5	5	5	20	20	20	20	20
Máx.cantidad por ciclo	**Lts**	**15**	**15**	**15**	**40**	**40**	**58**	**58**	**58**
Duración ciclo	**min**	**120**	**60**	**60**	**120**	**120**	**120**	**120**	**120**
Alimentación	Ph/V	2x230	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380
Potencia total	kW	3,3	3,6	3,6	5,3	5,3	8	8	8
P.V.P.	**€**	**10.887**	**16.040**	**16.502**	**19.381**	**21.206**	**25.020**	**22.703**	**25.757**

Nota: **(A)** refrigerada por aire, **(W)** refrigerada por agua, **(AW)** refrigerada mixta aire-agua

PROGRAMAS

Incluye programas predeterminados para uso estándar:
1-Programa de agitación. Indicado para: amasar, mezclar, lavar, 3- Programas de pasteurización a 90 °C/85ºC/65ºC. 1- Programa de enfriamiento / mantenimiento a temperatura constante de 4ºC para preservar las mezclas. 1- Programa cadena, innovador que permite combinar hasta 5 programas. 47-Programas libres personalizables para recetas y tratamiento térmico del producto hasta 115ºC.
Posibilidad de memorizar parámetros después de cada ciclo.
Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.
Ciclo coucicrema: Se escoge un programa de pasteurización, hasta llegar a la temperatura necesaria, una parada y un enfriamiento sucesivo hasta llegar a 4ºC. La alarma acústica avisará del fin de ciclo y se iniciará la fase de maduración, mantenimiento de la crema pastelera a 4ºC constantes.

Panel de control con display y selección rápida favoritos.

Mod. R 400A

Mod. RT 151 A

COUCICREMA:

La Multifunción: “pasteurizadora-coucicrema”

COUCICREMA:

- Display de 2,5’, multilenguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para agitación, pasteurización, recetas, cremas.
- Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Control de temperatura con sistema PID
- Calentamiento en seco por control electrónico.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Carrocería en acero inoxidable y grifo en la parte inferior de la cuba.
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
- La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Bajos consumos de agua y energético gracias al condensador especial y a su tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua(W) o mixta (AW).