



MÁQUINAS ARTESANALES

PASTEURIZADOR – MIXTRONIC 60 / 110

Modelo	Mixtronic 60	Mixtronic 110
Capacidad Mín / Máx (lt)	15 – 60	20 - 110
Potencia eléctrica instalada (Kw)	6,8	11
Potencia compresor frigorífico (Kw)	2,2	2,9
Condensación	Agua o aire	Agua o aire
Gas refrigerante	Freon R 404/A	Freon R 404/A
Voltaje	400V / 50Hz / 3 Fases	
Anchura (mm)	400	520
Profundidad (mm)	815 + 100	900 + 100
Altura (mm)	1083	1083
Peso neto (Kg)	200	260
Peso bruto (Kg)	245	305

Los pasteurizadores Mixtronic son máquinas de dimensiones compactas dotadas con un microprocesador que regula ya sea el ciclo a alta pasteurización a +80°C que el ciclo a baja pasteurización a +65°C.

Con el microprocesador, novedad absoluta para este tipo de máquinas es posible fijar simplemente la temperatura de pasteurización deseada: el microprocesador de los Mixtronic determinará automáticamente de detención.

Además, los Mixtronic están dotados de:

- Emulsionador incorporado con motor a doble velocidad
- Tanque rectangular con fondo inclinado
- Serpentina en acero inoxidable contramoldeada en las cuales circula glicol
- Consola termométrica a través de sonda electrónica
- Parcialización de calentamiento/enfriamiento para obrar con poca mezcla



Mezclador/emulsionador en el Mixtronic con motor a doble velocidad y protección contra infortunios.



Registrador del gráfico de pasteurización para la serie mixtronic (opcional)



Mantenimiento simplificado con el nuevo sistema de acceso al equipo de la máquina