



MIX 70/120

Pasteuriserer

HÖHERE LEISTUNGEN FÜR STÄNDIGE TOP-QUALITÄT

MIX ist das professionelle Pasteurisierungsgerät für die Herstellung von handwerklichem Speiseeis; es vereint praktische Brauchbarkeit und hohe Leistungen mit einer bahnbrechenden Technologie.

Die vier Rotationsgeschwindigkeiten des Rührwerks, die mögliche Temperatureinstellung je nach Erfordernis, die perfekte Betriebsmöglichkeit bei Teilladung, die elektronische Steuerung machen aus **MIX** ein äußerst vielseitiges Produkt.

Das leicht entfernbare Rührwerk und die Einfachheit des Ausgabehahns ermöglichen eine leichte und schnelle Reinigung, so daß eine vollkommene Hygiene gewährleistet wird.

EIGENSCHAFTEN

- 100 % Made in Italy
- Komplette aus Edelstahl AISI 304
- **Mit Fernwartungssystem (RCS)**
- Elektronische Steuerung

5 JAHRE GARANTIE*



Kühlung: Wasserkühlung

MIX 70

MIX 120

Kapazität: 120 Liter
Abmessungen (BxTxH): 750 x 950 (+100) x 1060 (+80) mm
Füllmenge: 50 - 120 Liter
Anschluss: 400V/3/50Hz/13kW
Gewicht: 250 kg

Artikel-Nr.: 10301W
EAN-Nr.: 4260548414844

MIX 70

Kapazität: 70 Liter
Abmessungen (BxTxH): 420 x 830 (+100) x 1060 (+80) mm
Füllmenge: 30 - 70 Liter
Anschluss: 400V/3/50Hz/6kW
Gewicht: 185 kg

Artikel-Nr.: 10300W
EAN-Nr.: 4260496529591

Die Auslieferung, die Inbetriebnahme und die Einweisung der Maschine vor Ort durch unser eigenes Fachpersonal ist bereits im Preis enthalten. 2 Jahre Garantie (1 Jahr Vollgarantie + 1 Jahr Material). * 5 Jahre Garantie nur bei fortlaufender WLN Verbindung zum Hersteller!



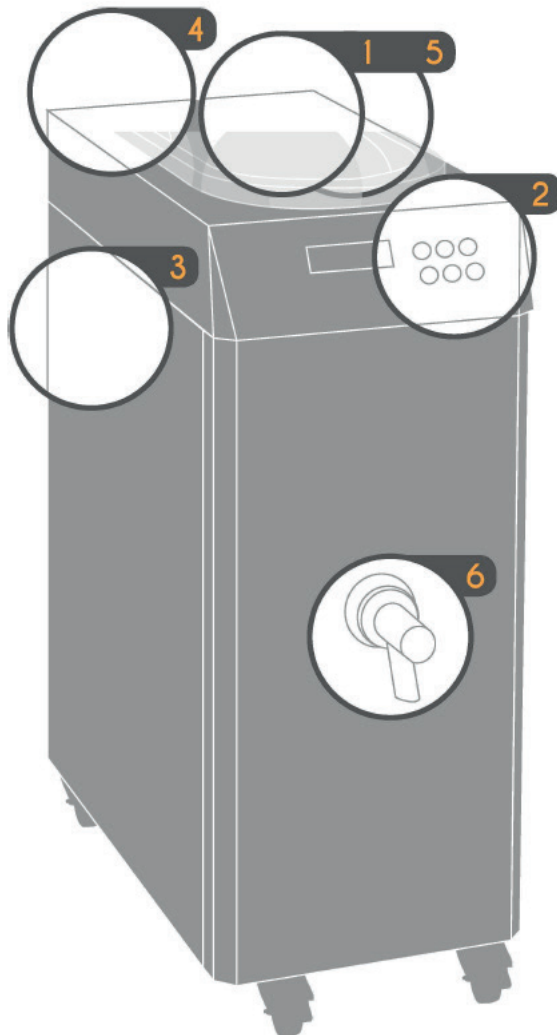
Wiedenbrückerstr. 47
Tel: 0 29 41 / 96 05-0
www.gelomat.de

59555 Lippstadt
Fax: 0 29 41 / 69 83
www.gelomat24.de

MIX 70/120

Pasteuriserer

Eigenschaften:



Schnelles Arbeiten 1

Der sehr schnelle Pasteurisierungsprozess wird durch die sehr leistungsstarke Komponenten (z.B. elektronischen Widerständen) und den hohen Rotationsgeschwindigkeiten ermöglicht.

Schnelle Programmierung 2

Die sehr übersichtliche - mit einem Display ausgestattete Bedienelektronik - ermöglicht jederzeit einen schnellen Zugriff und Änderung der Konsistenzparameter.

Elektronische Kontrolle 3

Die Rührwerksmechanik wird durch ein elektronisches Kontrollsystem gesteuert und fortlaufend überwacht. Hierdurch erhöht sich die Lebensdauer der Maschine und verringert Serviceeinsätze.

Totale Hygiene 4

Der Verschlussdeckel ist mit dem Chassis des Gerätes fest verbunden und kann trotzdem ohne Verwendung von Werkzeugen einfach demontiert werden. Dieser Umstand unterstützt die einfache Reinigung des Gerätes nochmals.

Einfache Reinigung 5

Im Gegensatz zu vielen Marktüblichen Modellen, ist die Brausanlage zur noch einfacheren Reinigung fest im Pasteurisierbecken verbaut, und kann durch einfaches Drücken einer Taste schnell aktiviert werden.

Automatische Reinigung 6

Die effektive Reinigung des Gefrierzylinders wird durch eine schnelle Spatelentnahme (Entkopplung per Steckmuffe) erreicht. Auch nach Entnahme des Spatels bleibt der Zylinder hermetisch abgeschlossen.



Technische Unterstützung Dank Fernwartung
Das **RCS System (Remote Control System)** verbindet die Maschine online & in Echtzeit mit dem Werk und ermöglicht so eine noch schnellere Unterstützung des Service Technikers Vorort.

MIX 70/120
Pasteurisierer



ELGE gel-o-mat Eismaschinen Elektrogenossenschaft mbH

Wiedenbrückerstr. 47
Tel: 0 29 41 / 96 05-0
www.gelomat.de

59555 Lippstadt
Fax: 0 29 41 / 69 83
www.gelomat24.de



MIX 70