

# easymix *plus*

Elektronik  
pastörizasyon  
makinesi



PROMAG

easymix plus azami derecede hijyeni sağlayan, kullanımı kolay ve ekonomik bir pastörizasyon makinesidir.

easymix plus 3 adet otomatik pastörizasyon programı ile donatılmıştır:

- 65°C süt-krema karışımı
- 85°C süt-yumurta karışımı
- 90°C süt-kakao karışımı

Isıtma işleminden sonra, her bir karışım sanitizasyon işleminin tamamlanması için gereken süre boyunca yüksek sıcaklıkta tutulur ve hızlıca + 4°C'lik bir sıcaklığa getirilir; döngünün tamamlandığının bir göstergesi olarak sesli ve görsel bir uyarıda bulunulur. Sonrasında, karışım muhafaza edilir.

İki hazneli model sıralı bir mekanizma ile çalışır ve iki ayrı pastörizasyon makinesinden daha az enerji tüketimine sahiptir.

**PLUS** modeli:

- Özel sıcak gazlı ısıtma sistemi
- Son derece hızlı soğutma için yüksek ısı değişimi verimliliği

## TEKNİK ÖZELLİKLER

Döngü başına miktar	lt	15 30	20 60	2x30 2x60
Anma gücü	kW	3,4	9	12,4
Sođutma			su	
Güç kaynađı	STAN- DART	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Genişlik	mm	350	390	700
Uzunluk	mm	860	850	850
Boy	mm	1030	1030	1030
Net-Brüt Ağırlık	kg	135	162	300

Bahsi geçen tüm özellikler yaklaşık değer olarak göz önünde bulundurulmalıdır. Iceteam 1927 gerekli görüldüğü takdirde tüm parçaları, bildirmeksizin değiştirme hakkını saklı tutar.

