

GLACE - SORBET - CRÈME GLACÉE

Jusqu'à 1000 litres de glace par jour



Nouveauté PASTRYBOX, un gain de temps pour tous les glaciers

La ligne Powerlab est une ligne de production glace semi-automatique de 400 à 1000 Litres.

- Structure toute inox
- Couverts inox
- Contrôle des machines par écrans tactiles
- Programmes pré-enregistrés en pasteurisation et turbinage
- Homogénéisation 120 Bars améliore la texture (plus fine), le foisonnement et développe les arômes. Elle permet de réduire la maturation.
- Facilité de transférer le produit d'une cuve à une autre grâce aux pompes de transfert en inox.
- Système de lavage automatique intégré, nettoyage complet de la ligne en 20 minutes.

Données techniques

- Capacité de production : 100 L
- Dimensions totales : L4800xP1600xH1600
- Poids net : 1500 kg
- Puissance électrique : 65 kW
- Connexion électrique : 400V / 50 hZ / 3 F+N - 60 kW - 100 A

Chauffe indirecte thermoconductrice +++

Elle possède le même système unique de liquide thermoconducteur (glycol) pour réaliser une cuisson et un refroidissement très performants avec des temps de cycle rapides. Avec ce système de cuisson inspiré du « Bain marie » il est impossible de brûler la production lors d'un cycle, ni de modifier les saveurs organoleptiques des produits.

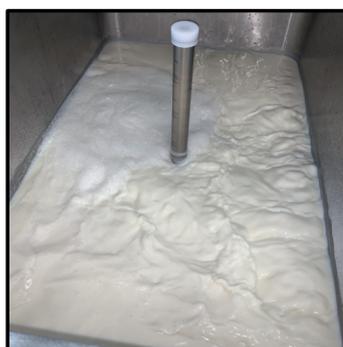
GLACE - SORBET - CRÈME GLACÉE

Les installations sont constituées de:

360 L	700 L	1000 L
Pasteurisateur 60	Pasteurisateur 120	Pasteurisateur 180
2 x pompes de transfert inox	2 x pompes de transfert inox	2 x pompes de transfert inox
Homogénéisateur	Homogénéisateur	Homogénéisateur
2 x refroidisseurs 60	2 x refroidisseurs 120	2 x refroidisseurs 180
Turbine 30-90	Turbine 40-120	Turbine 60-200
OPTION : SOCLE EN ACIER INOX AISI 304 <i>(Pour les laboratoires n'ayant pas d'écoulement au sol)</i>		



Homogénéisateur



Pasteurisation



Turbinage



Sortie cuisine

FORMATION
PAR NOTRE DÉMONSTRATEUR
INCLUSE

