

pastorizzatori
pasteurizers
Pasteurisiere
pasteurisateurs
pasteurizadores

Peb
MEC



 caldo • hot • warm • chaud • caliente

 freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**
macchine per gelato

PeB mec



DESCRIZIONE

I pastorizzatori PEB MEC sono stati appositamente progettati per chi cerca macchine professionali per trattamento miscele pratiche ed essenziali con un ottimo rapporto qualità/prezzo.

Molto affidabili, queste macchine utilizzano il sistema a bagnomaria che garantisce il rispetto delle caratteristiche organolettiche del prodotto.

CARATTERISTICHE

- Tre tasti di selezione rapida:
 - Ciclo automatico di alta pastorizzazione (85°C);
 - Ciclo automatico di bassa pastorizzazione (65°C);
 - Ciclo semi-automatico con regolazione delle temperature (fino a 90°C) e dei tempi di pausa.

Per i suddetti cicli la conservazione a 4°C è automatica.

- Ciclo semi-automatico di raffreddamento/conservazione a 4°C;
- Calcolo automatico dei tempi di sosta in funzione della T° programmata con possibilità di regolazione fino a 10 ore.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Trattamento miscele con sistema a bagnomaria a glicole, che permette di impostare la T° fino a 90°C senza alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto.
- La nuova elettronica IES elimina il fenomeno dell'inerzia termica, tramite un sistema brevettato che consente di lavorare con estrema precisione alle temperature desiderate e di ridurre i consumi energetici.
- Funzione antighiaccio automatica.
- Vasca monoblocco in acciaio inox.
- Rubinetto di scarico con sistema di lavaggio indipendente dopo ogni prelievo di miscela.
- Distanza da terra del rubinetto che consente l'uso di recipienti di elevata capacità.
- Agitatore in acciaio ad innesto rapido completamente smontabile.
- Controllo di precisione della T° in vasca tramite sonda a diretto contatto con il prodotto.
- Riavvio automatico del ciclo in caso di interruzione alimentazione elettrica.
- Predisposizione attacco stampante (opzionale).
- Visualizzazione del tempo dall'inizio della conservazione a 4°C.



DESCRIPTION

The PEB MEC pasteurizers have been specifically designed for those who need an easy and essential, professional equipment for the mix treatment, with the best quality/price relation. Extremely reliable, these machines exploit the bain-marie system, maintaining the natural characteristics of the product.

CHARACTERISTICS

- Three quick selection push-buttons:
 - Automatic cycle for high pasteurization (85°C/185°F);
 - Automatic cycle for low pasteurization (65°C/149°F);
 - Semi-automatic cycle with regulation of temperature (up to 90°C/194°F) and stop times.

For the above mentioned working cycles, the preservation at 4°C (39°F) is automatic.

- Semi-automatic cooling/preservation cycle at 4°C (39°F).
- Automatic calculation of pause timing according to selected temperature, with possibility of regulation up to 10 hours.

ADVANTAGES AND PLUSES

- The bain-marie mix treatment allows to set the T° up to 90°C (194°F) maintaining the organic characteristics of the products.
- The new IES electronic eliminates the phenomenon of the thermal inertia, thanks to a patented system, which allows an extreme working precision at the desired temperatures, reducing the energy consumption.
- Automatic no-frost function.
- Stainless steel cylinder-block vat.
- Outlet spigot with independent washing system for an efficient cleaning after each mix drawing.
- High positioned spigot allows the use of big containers.
- Quick release steel agitator, fully detachable.
- High-precision vat temperature control through a dip probe.
- Automatic cycle restart in case of electrical blackout.
- Prearrangement for printer connection (optional).
- Possibility to check the timing from the beginning of the preservation at 4°C (39°F).





BESCHREIBUNG

Die PEB MEC Pasteurisiergeräte sind spezifisch entwickelt worden für diejenige, die praktische, essentielle und professionelle Mischgeräte bei einer optimalen Preis/Qualitätsverbindung suchen. Sehr zuverlässig, nutzen diese Geräte das Wasserbadprinzip für die Beibehaltung der natürlichen Produkteigenschaften.

EIGENSCHAFTEN

- Drei Tasten für eine Schnellauswahl:
 - Automatischer Zyklus für Hochpasteurisierung (85°C);
 - Automatischer Zyklus für Niederpasteurisierung (65°C);
 - Halbautomatischer Zyklus mit Einstellung der Temperatur (bis zu 95°C) und der Pausenzeiten.

Für diese Arbeitszyklen ist die Konservierung bei 4°C automatisch.

- Halbautomatischer Kühlung- /Konservierungszyklus bei 4°C.
- Automatische Kalkulation der Zeitpausen, je nach programmierter Temperatur, mit Einstellmöglichkeit bis zu 10 Std.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Mischungsbearbeitung mit Glykol-Wasserbadprinzip, Temperatureinstellung bis zu 90°C ohne die natürlichen Produkteigenschaften zu verändern.
- Die neue IES-Elektronik beseitigt das Phänomen der Wärmeträgheit durch ein patentiertes System, welches eine Temperaturgenauigkeit in den Arbeitsvorgänge sowie eine Energieeinsparung erlaubt.
- Automatische Enteisungsfunktion.
- Becken in einem Edelstahlblock.
- Ausgabehahn mit unabhängigem Waschzyklus welcher die Reinigung zwischen einer Entnahme und der anderen erlaubt.
- Der hochgestellte Ausgabehahn erlaubt den Gebrauch von großen Behältern.
- Edelstahlrührwerk mit Einsteckanschluss komplett demontierbar.
- Becken-Temperaturkontrolle mit Fühler direkt in der Mischung eingelegt.
- Automatischer Neustart des Zyklus im Falle von Stromausfall.
- Vorrichtung für Anschluss an Drucker (Optional).
- Zeit-Visualisierung ab Konservierungsbeginn bei 4°C.



DESCRIPTION

Les pasteurisateurs PEB MEC ont été spécifiquement conçus pour ceux qui cherchent des équipements professionnels faciles et essentiels, avec un très bon rapport qualité/prix. Très solides, ces machines utilisent le système à bain-marie qui garantit le respect des caractéristiques organoleptiques du produit.

CARACTÉRISTIQUES

- Trois poussoirs de sélection rapide:
 - Cycle automatique de haute pasteurisation (85°C);
 - Cycle automatique de basse pasteurisation (65°C);
 - Cycle semi-automatique avec réglage des températures (jusqu'à 90°C) et temps d'arrêt.

Pour ces deux cycles, la préservation à 4°C est automatique.

- Cycle semi-automatique refroidissement/préservation (4°C);
- Calcul automatique des temps d'arrêt selon la température avec possibilité de réglage jusqu'à 10 heures.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Bain-marie avec glycol qui permet le réglage de la T° jusqu'à 90°C sans modifier les caractéristiques organoleptiques du produit.
- La nouvelle électronique IES élimine le phénomène de l'inertie thermique, grâce à un système breveté qui consent un travail très précis, aux températures désirées, avec un épargne d'énergie important.
- Fonction anti glace automatique.
- Cuve monobloc en acier.
- Ecoulement cuve avec lavage indépendant après chaque extraction de mélange.
- La garde au sol du robinet permet l'utilisation de conteneurs à grande capacité.
- Malaxeur en acier avec branchement rapide totalement démontable.
- Contrôle de précision de la température dans la cuve grâce à une sonde en contact direct avec le produit.
- Redémarrage automatique du cycle dans le cas d'interruption de l'alimentation électrique.
- Possibilité de relier la machine à l'imprimeur (en option).
- Affichage de la durée à partir du début de la conservation à 4°C.





DESCRIPCIÓN

Las pasteurizadoras PEB MEC han sido diseñadas para obtener una máquina profesional, práctica y sencilla para el tratamiento de mezclas a la mejor calidad/precio. La tecnología a baño maría, garantiza siempre la mejor conservación de las características organolépticas de cada producto.

CARACTERÍSTICAS

- Tres botones de selección rápida:
 - Ciclo automático de alta pasteurización (85°C);
 - Ciclo automático de baja pasteurización (65°C);
 - Ciclo semiautomático con regulación de las temperaturas (hasta 90°) y de los tiempos de pausa.

Para los ciclos antes mencionados, la conservación a 4°C es automática.

- Ciclo semiautomático de enfriamiento/conservación a 4°C.
- Cálculo automático de los tiempos de parada según la temperatura programada con posibilidad de regulación hasta 10 horas.



- Pannello di controllo
- Control panel
- Kontrolltastatur
- Tableau de commande
- Panel de control

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Tratamiento mezclas a baño maría con glicole permite impostar la temperatura hasta 90°C sin alterar las características organolépticas del producto.
- La nueva electrónica IES elimina el fenómeno de inercia térmica, gracias a un sistema patentado que consiente trabajar con extrema precisión las temperaturas y reducir consumos energéticos.
- Función antihielo automática.
- Cuba monobloque de acero.
- Grifo de descarga con lavado independiente que consiente la limpieza despues cada toma de mezcla.
- Distancia entre la tierra y el grifo qui permite de utilizar contenedores de grande capacidad.
- Agitador de acero de acoplamiento rápido completamente desmontable.
- Control de precisión de la temperatura en la cuba a través de sonda a directo contacto con el producto.
- Reavío automático en caso de interrupción de la alimentación eléctrica.
- Predisposición conexión impresora (optional).
- Visualización del tiempo transcurrido desde el principio de la conservación a 4°C.



- Dettaglio rubinetto scarico prodotto
- Unloading product spigot (detailed view)
- Detail vom Ausgabehahn
- Détail du robinet de sortie du produit
- Detalle grifo erogación producto

INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE DATEN • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TECNICAS										
Modello	Carica per ciclo	Produzione per ciclo	Alimentazione elettrica	Potenza nominale	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità		Peso
								alla base	Max	
Model	Load per cycle	Production per cycle	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth		Weight
Modell	Füllmenge per Zyklus	Produktion per Zyklus	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe		Gewicht
Modèle	Capacité par cycle	Production par cycle	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
Modelo	Carga por ciclo	Producción por ciclo	Tensión	Potencia nominal	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad		Peso
	Kg	Kg		Kw		cm	cm	cm	cm	Kg
PEB 30 MEC	15-30	30	400V/50Hz/3+N	3,5	W/A*	108	40	67	85	134/139
	15-30	30	230V/50Hz/1	3,5	W/A*	108	40	67	85	135/140
PEB 60 MEC	20-60	60	400V/50Hz/3	7,2	W*	108	40	90	108	185
PEB 130 MEC	40-130	130	400V/50Hz/3	11,5	W*	108	53	90	108	247

*W = Acqua - Water - Wasser - Eau - Agua / *A = Aria - Air - Luft - Aire - Aire

- Le capacità produttive dichiarate sono solo indicative, in quanto dipendenti dalle condizioni operative e dai prodotti impiegati
- The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used
- Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits- und Produktbedingungen abhängig
- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés
- Las capacidades productivas declaradas son indicativas y dependen de las condiciones operativas y de los productos utilizados



Via 1° Maggio, 28 - 26862 GUARDAMIGLIO (Lodi) - Italia
Tel. +39.0377.415011 - Fax +39.0377.451079/51010
info@frigomat.com - www.frigomat.com



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2000
Numero Certificato
50 100 5650