

Turbine-Pasteurisor



Ijs tubines, pasteurisateurs en rijpingskuipen

De turbines en pasteurisateurs van de reeks ECOGEL-ECOLAB zijn de vrucht van de unie tussen de geavanceerde technologie en de grote eenvoud van gebruik dat voor de bediener zijn gereserveerd. Zo kan de bereider een afgewerkt product verkrijgen volgens de verlangde vastheid, zelfs wanneer de hoeveelheid van mengeling of de receptuur varshillen. Duidelijke en volledige signalisatie op scherm van alle actieve alarmeren, om de tussenkomst van de bediener of de technische bijstand te vergemakkelijken. Soft-touch bediening. Toestel is volledig uit RVS 18/10 vervaardigd. Eén programma met manuele bediening mogelijk, hermetische koelgroep.

Sterke punten van de turbines GEL: volledig automatische cycli van mengeling. Zelfregelende klopper en krabbers, eenvoudig uitneembaar om het onderhoud te vergemakkelijken.

Sterke punten van pasteurisator LAB: De technologie van de roerstaaf aan magnetische aandrijving met de mogelijkheid tot regeling van de motor snelheid (octrooi ELFRAMO). De afwezigheid van machinale steun op de roerstaaf binnen de kuip maakt de behandeling en het onderhoud uiterst eenvoudig om een maximum van hygiëne te garanderen. Semi-automatisch cycli met regeling van de snelheid van pasteurisatie. Inverter om het beste resultaat met elk soort gemengd en toevoegingen te hebben

MULTIMIX: alles in één: kuip van 8 liter pasteurisator en 3-6 of 4-8 liter turbine.

Turbine à glace, pasteurisateurs et cuves de maturation

Les turbines et pasteurisateurs de la série GEL—LAB sont le fruit de l'union entre la technologie de pointe et la grande simplicité d'utilisation réservée à l'opérateur. Cela permet au glacier d'obtenir un produit fini qui a toujours la consistance désirée, même si la quantité de mélange ou la recette varie. En outre, si la machine a quelque problème, l'anomalie est immédiatement signalée sur l'afficheur de commande. La signalisation claire et complète sur afficheur de toutes les alarmes actives, pour faciliter l'intervention de l'opérateur ou du service d'assistance. Commandes par effleurement (soft-touch) Châssis et la carrosserie en acier inox 18/10. Un programme pré enregistré et possibilité manuelle, groupe compresseur hermétique.

Points forts des turbines GEL: Cycles de mélange complètement automatiques. Batteur auto réglable et à patins de centrage, avant et arrière, faciles à démonter en phase de nettoyage ou d'entretien.

Points forts du pasteurisateur LAB: La technologie de l'agitateur à traction magnétique avec la possibilité de régulation de la vitesse moteur (brevet ELFRAMO). L'absence de support mécanique sur l'agitateur à l'intérieur de la cuve rend la manutention et le nettoyage extrêmement simple et rapide tout en garantissant le maximum d'efficacité et d'hygiène. Cycles semi automatique avec régulation de la vitesse de pasteurisation. Inverter pour avoir le meilleur résultat avec chaque type de mixte et de goût

MULTIMIX: Tout en un: cuve pasteurisateur de 8 litres et turbine de 3-6 ou 4-8 litres.

	Capacité				Puissance	Condens	
Pasteurisateur							
ELF Ecolab 30	15 - 30	500	900	110	3.40 kW	H ² O	14.848.00 €
ELF Ecolab 60	30 - 60	500	900	110	4.90 kW	H ² O	19.005.00 €
ELF Ecolab 60+60	2 x 30 - 60	800	900	110	9.90 kW	H ² O	30.765.00 €
ELF Ecolab 120	60 - 120	800	900	110	10.30 kW	H ² O	26.132.00 €
Turbines							
ELF Ecogel 24	2 - 4	500	970	1300	3.30 kW	H ² O	18.970.00 €
ELF Ecogel 36	3 - 6	500	970	1300	3.50 kW	H ² O	21.761.00 €
ELF Ecogel 48	4 - 8	500	970	1300	5.90 kW	H ² O	26.132.00 €
ELF Ecogel 61	6 - 12	500	970	1300	9.10 kW	H ² O	29.399.00 €
Cuves de maturation							
ELF Ecomat 60+60	2 x 60	800	900	110		H ² O	20.193.00 €
ELF Ecomat 120	120	800	900	110	3.00 kW	H ² O	18.471.00 €
Mix (Turb.+Mat)							
ELF Multimix 36	3 - 6	655	1000	1450	7.00 kW	H ² O	30.408.00 €
ELF Multimix 48	4 - 8	655	1000	1450	9.00 kW	H ² O	36.466.00 €