

M5C

MEHEN[®]

MANTECADORA Y PASTEURIZADORA DE HELADO ARTESANAL

Las máquinas combinadas, mantecadoras y pasteurizadoras son ideales para la producción de helado, combinan las funciones calentamiento y congelamiento. Son rápidas, fáciles de operar, confiables y ahorran espacio. Esta máquina se ajusta perfectamente a productores de helado que quieran total higiene, simplicidad y eficacia en su uso. Produce todos los tipos de helados con una perfecta pasteurización, producción rápida, fácil operación y bajos costos. Pequeña pero eficiente con gran estabilidad, fácil operación y control de temperatura.

Capacidad del Cilindro

4.8 litros capacidad total

Capacidad de pasteurización

4 litros

Tiempo por ciclo

10 minutos

Producción por hora (Con overrun)

De 8 a 12 litros

Cantidad de mezcla por ciclo

1.5 a 2.5 litros

Peso

Neto 142kg

Envío 201 Kg

Dimensiones

Neto 400mm x 720 mm x 825 mm

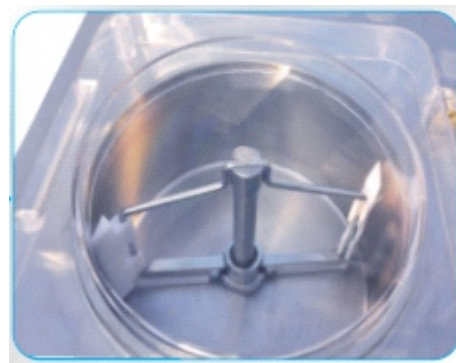
Envío 500mm x 820mm x 980 mm

Eléctricas

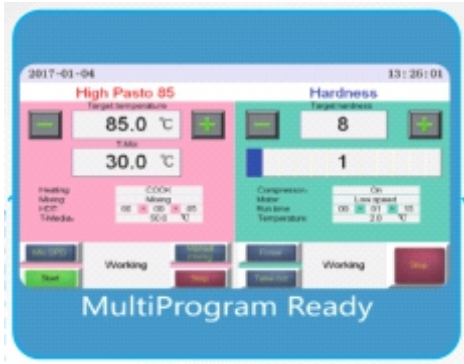
220V/1/60 Hz

Gas refrigerante

R404A



La caldera de calentamiento esta fabricada en material transparente para que el operador pueda observar y agregar fácilmente los ingredientes.



Sistema de control PLC táctil, multilinguaje, totalmente automático, con una interfaz amigable y flexible.



Entrada amplia y antisalpicaduras conveniente para el ingreso y observación de la mezcla, las piezas adoptadas logran un correcto funcionamiento y protegen a los operadores.



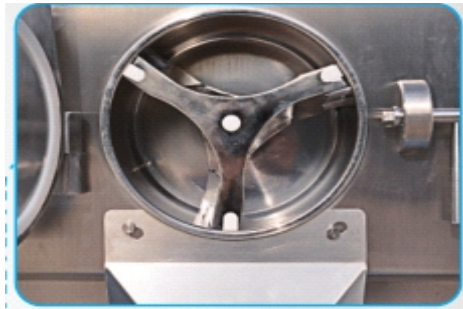
Puede regular entre alta temperatura de pasteurización a 85C, temperatura media 65C y baja temperatura 45C



Perfecta para chocolate, yema de huevo u otros productos que necesiten alta temperatura de pasteurización.



Puede producir helado con alto overrun, gelato italiano, sorbetes, granizados, mousse congelado.



Mezclador con ajuste perfecto a las paredes del cilindro, que hace más eficiente la congelación y mejora la suavidad del producto.