

pastorizzatori
pasteurizers
Pasteurisiierer
pasteurisateurs
pasteurizadores

Peb
MEC



 caldo • hot • warm • chaud • caliente

 freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**
macchine per gelato

Pebl 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 utilizzando il sistema a bagnomaria che garantisce il rispetto delle caratteristiche organolettiche del prodotto.

CARATTERISTICHE

- Controllo elettromeccanico.
- Selettore programmi:
 - Ciclo di alta pastorizzazione a 85°C con conservazione automatica a 4°C;
 - Ciclo di bassa pastorizzazione a 65°C con conservazione automatica a 4°C;
 - Ciclo di raffreddamento con conservazione a 4°C.
- Funzione antighiaccio automatica.
- Controllo di precisione della T° in vasca tramite sonda a diretto contatto con il prodotto.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Macchine molto semplici ed affidabili.
- Trattamento miscele con bagnomaria di glicole che garantisce il trattamento nel rispetto delle caratteristiche organolettiche del prodotto.
- Vasca monoblocco in acciaio inox.
- Rubinetto di scarico con sistema di lavaggio indipendente per la pulizia dopo ogni prelievo di miscela.
- Pratica doccetta per le operazioni di pulizia vasca e riempimento.
- Ampia distanza da terra del rubinetto che consente l'utilizzo di recipienti di elevata capacità.
- Agitatore in acciaio inox ad innesto rapido completamente smontabile.



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

- Electro-mechanical control.
- Program selector:
 - High pasteurization cycle (85°C-185°F) with automatic preservation at 4°C-39°F;
 - Low pasteurization cycle (65°C-149°F) with automatic preservation at 4°C-39°F;
 - Cooling cycle with preservation at 4°C-39°F.
- Automatic no-frost function.
- High-precision vat T° control through a dip probe.

ADVANTAGES AND PLUSES

- Very easy and reliable.
- Glycol-based bain-marie mix treatment aimed to keep the organic characteristics of the product.
- Stainless steel cylinder-block vat.
- Outlet spigot with independent washing system for an efficient cleaning after each mix drawing.
- Useful shower for the cleaning and filling operation.
- High-positioned spigot allowing the use of big containers.
- Quick release stainless-steel agitator, fully detachable.





BESCHREIBUNG

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

EIGENSCHAFTEN

- Elektro-mechanische Kontrolle.
- Programmwähler:
 - Hochpasteurisierungszyklus bei 85°C mit automatischer Konservierung bei 4°C;
 - Niederpasteurisierungszyklus bei 65°C mit automatischer Konservierung bei 4°C;
 - Abkühlungszyklus mit Konservierung bei 4°C.
- Automatische Enteisungsfunktion.
- Präzisions-Beckentemperaturkontrolle mit Fühler direkt in der Mischung eingelegt.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Sehr einfach und zuverlässig.
- Mischungsverarbeitungszyklus mit Glycol-Wasserbad für die Einhaltung der organoleptischen Eigenschaften des Produktes.
- Becken in einem Edelstahlblock.
- Ausgabehahn mit unabhängigem Waschzyklus, welcher die Reinigung zwischen einer Entnahme und der anderen erlaubt.
- Praktische Dusche für die Reinigung und Auffüllungsoperationen.
- Der hochgestellte Ausgabehahn erlaubt den Gebrauch von großen Behältern.
- Edelstahlrührwerk mit Einsteckanschluss, komplett demontierbar.



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.

CARACTERISTIQUES

- Contrôle électromécanique.
- Sélecteur programmes:
 - Cycle de haute pasteurisation à 85°C avec conservation automatique à 4°C;
 - Cycle de basse pasteurisation à 65°C avec conservation automatique à 4°C;
 - Cycle de refroidissement avec conservation à 4°C.
- Fonction anti-glace automatique.
- Contrôle de précision de la T° dans la cuve grâce à une sonde en contact direct avec le produit.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Machines très simples et solides.
- Système à bain-marie avec glycol qui garantit le traitement des mélanges tout en respectant les caractéristiques organoleptiques du produit.
- Cuve monobloc en acier inox.
- Ecoulement cuve avec lavage indépendant après chaque extraction du mélange.
- Douchette très pratique pour les opérations de lavage et remplissage.
- La garde au sol du robinet permet l'utilisation de conteneurs à grande capacité.
- Malaxeur en acier inox avec branchement rapide totalement démontable.





DESCRIPCIÓN

Les pasteurizadoras PEB MEC han sido diseñadas para obtener una maquina 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

- Controles electromecánicos.
- Selección Programa:
 - Ciclo automático para alta pasteurización a 85°C con conservación automática a 4°C;
 - Ciclo automático para baja pasteurización a 65°C con conservación automática a 4°C;
 - Ciclo de enfriamiento con conservación a 4°C.
- Función antihielo automática.
- Alta precisión en el control de la temperatura de la cuba gracias a una sonda en contacto directo con el producto.



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

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Fácil de usar y gran afidabilidad.
- Tratamiento térmico con tecnología baño maría a glicol, que permite impostar la temperatura de cocción hasta 90°C, sin alterar las características organolépticas del producto.
- Cuba de pieza única en acero inoxidable.
- Grifo con sistema de lavaje independiente que permite la limpieza después y antes de cada erogación de producto.
- Práctica ducha para las operaciones de limpieza y llenado de la cuba.
- Amplia distancia de suelo al grifo que permite utilizar recipientes de gran capacidad.
- Agitador en acero inoxidable, fácilmente desmontable, que permite una perfecta higiene.



- 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 TÉCNICAS

Modello	Carica per ciclo	Produzione per ciclo	Alimentazione elettrica	Potenza	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità	Peso netto
Model	Load per cycle	Production per cycle	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth	Net weight
Modell	Füllmenge per Zyklus	Produktion per Zyklus	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe	Nettogewicht
Modèle	Capacité par cycle	Production par cycle	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids net
Modelo	Carga por ciclo	Producción por ciclo	Tensión	Potencia	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad	Peso Neto
	kg	kg		kW		cm	cm	cm	kg
Peb 30 MEC	15-30	30	400V/50Hz/3	3,5	Acqua**	108	40	70+15	130
	15-30	30	400V/50Hz/3	3,7	Aria*	108	40	70+15	130
Peb 60 MEC	20-60	60	400V/50Hz/3	7,2	Acqua**	108	40	90+15	200

* Aria - Air - Luft - Aire - Aire; ** Acqua - Water - Wasser - Eau - Agua.

- Le capacità produttive dichiarate sono solo indicative, in quanto dipendenti dalle condizioni operative e dai prodotti impiegati • La ditta si riserva il diritto di qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso.
- The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used • Specification subject to change without notice.
- Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits- und Produktbedingungen abhängig • Änderungen vorbehalten.
- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés • Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis.
- Las capacidades productivas declaradas son indicativas y dependen de las condiciones operativas y de los productos utilizados • La empresa reserva el derecho de cualquier modificación constructiva sin previo aviso.



Via 1° Maggio - 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