

MIXTRONIC 60/110



MIXTRONIC 60



MIXTRONIC 110

I pasteurizzatori **Mixtronic** sono macchine di dimensioni compatte munite di microprocessore che regola sia il ciclo di alta pastorizzazione a +85°C che il ciclo di bassa pastorizzazione a +65°C. L'emulsione incorporata con opzione di comando automatica o manuale garantisce una miscelazione perfetta degli ingredienti ed una distribuzione omogenea degli emulsionanti.

Principali caratteristiche:

- emulsore incorporato con motore a doppia velocità
- vasca rettangolare con fondo inclinato
- serpentine in acciaio inox controstrampate in cui circola il glicole
- console comandi ergonomica
- controllo termometrico a mezzo sonda elettronica
- parzializzazione riscaldamento/raffreddamento per operare con ridotte quantità di miscela (possibilità di scaldare e/o raffreddare metà vasca con il pulsante risparmio)
- Stampante (optional) per registrare su carta l'intero ciclo di pastorizzazione
- Sistema di apertura esclusivo per rapidi interventi sulla macchina.



Mixtronic pasteurizers are compact computer-controlled machines designed to regulate both high temperature pasteurization at +85°C and the low temperature pasteurization at +65°C. The in-built emulsifier gives the option of automatic or manual operation and guarantees perfect mixing of the ingredients and homogenous distribution of the emulsifiers.

The main characteristics:

- Incorporated emulsifier with 2-speed motor
- Rectangular tank with sloping bottom
- Stainless steel heating elements for circulation of glycol
- Ergonomic control console
- Thermometric control with electric probe
- Partialization of heating/cooling to operate with reduced quantities of mix (option of heating and/or cooling half the tank using the energy save button)
- Printer[optional] which will record on paper the date, pasteurization cycle, temperature reached, time taken and many other
- Easy servicing thanks to the pivoting frame/body.

Les pasteurisateurs **Mixtronic** sont des machines aux dimensions compactes, munies de microprocesseur réglant aussi bien le cycle à haute pasteurisation à + 85°C que le cycle de basse pasteurisation à +65°C. L'émulsionneuse incorporée avec option de commande automatique ou manuelle garantit un mélange parfait des ingrédients et une distribution homogène des émulsionnants.

Caractéristiques principales:

- Emulseur incorporé avec moteur à double vitesse
- Bassin rectangulaire avec fond incliné
- Serpentins en acier inox contre-matricé où circule le glycol
- Console de commande ergonomique
- Contrôle thermométrique par sonde électronique
- Possibilité d'effectuer un réchauffement/ refroidissement partiel pour opérer avec des quantités de mélange réduites (possibilité de refroidir et/ou de réchauffer la moitié du bassin grâce à un bouton économie)
- Imprimante (facultative) pour enregistrer sur papier tout le cycle de pasteurisation
- Système d'ouverture exclusif, pour permettre des interventions rapides sur la machine.

Die Pasteurisiergeräte **Mixtronic** sind Maschinen von kompakten Abmessungen mit Mikroprozessor der sowohl den Hochpasteurisierungszyklus bei +85 °C, als auch den Niederpasteurisierungszyklus bei +65 °C regelt. Das eingebaute Mischrohr mit wellweise automatischer oder manueller Betätigung gewährleistet eine perfekte Mischung der Zutaten und eine homogene Verteilung der Emulgatoren.

Zu den Hauptmerkmalen der Mixtronic-Maschinen gehören:

- Eingebautes Mischrohr mit Motor mit zweifacher Geschwindigkeit
- rechteckige Wanne mit geneigtem Grund
- Gegengesenkte Kühlschlangen aus Innoxstahl, in denen sich das Glykol befindet
- Ergonomische Steuerkonsole
- Temperaturüberwachung mittels elektrischer Sonde
- Teilweise Erhitzung/Abkühlung, um mit geringeren Mischungsmengen zu arbeiten (Möglichkeit der Erhitzung und/oder Abkühlung der Wannenhälfte mittels Sparknopf)
- Drucker (optional), um den vollständigen Pasteurisierungszyklus auf Papier zu registrieren
- Öffnungssystem, ausschließlich für schnelle Eingriffe in der Maschine.



Los pasteurizadores **Mixtronic** son máquinas de dimensiones compactas dotadas con un microprocesador que regula ya sea el ciclo a alta pasteurización a +85° C que el ciclo a baja pasteurización a +65° C. Con el microprocesador, novedad absoluta para este tipo de máquinas es posible fijar simplemente la temperatura de pasteurización deseada; el microprocesador de los Mixtronic determinará automáticamente la detención, antes del sucesivo enfriamiento.

Caratteristiche principali:

- emulsificador incorporado con motor a doble velocidad
- tanque rectangular con fondo inclinado
- serpentina en acero inoxidable contrarmoldeada en las cuales circula glicol
- consola termométrica a través de sonda electrónica
- parcialización de calentamiento/enfriamiento para obrar con poca mezcla
- Impresora (opcional) para grabar en papel todo el ciclo de pasteurización
- Sistema de apertura exclusivo para rápidas intervenciones en la máquina.

	Mixtronic 60	Mixtronic 110
Capacità/Capacity/Capacité / Füllmenge Capacità mix-max	Lt 15-60	20-110
Potenza Elettrica/Installed Power/ Puisissance/Leistung/Potencia Eléctrica	Kw 6,8	11
Potenza Compresore/Compressor Power/ Compresore/Kompressor/ Potencia Compresore	Kw 2,2	2,9
Condensazione/Cooling/Condensator/ Kondensator/ Condensación		Acqua o Aria/Water or Air/ Eau ou Air/Wasser oder Luft/ Agua o Aire
Gas Refrigerante/Refrigerating gas Gas de refrigeration/Kühligas/ Gas refrigerante		Freon R 404/A
Tensione/Electric Power/Tension/ Strom/Voltage		400 Volt/50 Hz/3 fase*/phase*/phasen*/trifásico*
Dimensioni/Dimensions/Dimensions Masse/Weight	400x195x1083	520x1000x1083
Peso Netto/Net Weight/Poids Net/ Netto Gewicht/Peso Neto	Kg 200	260
Peso Lordo/Gross Weight/Poids Lourd/ Brutto gewicht/Peso Bruto	Kg 245	305

* Per il controllo della produzione, misura ed del del
tutti con il display a colori integrabile.
* Eine Produktion überwachen, messen und steuern
wichtig, messen und steuern oder technical data should refer to
technical drawing.
* Un indicatore controllo la produzione, pesare ed
altre funzioni tecniche con successo di miscelazione
* Angebot der weiteren Weiterentwicklung der Produktion auf
Wunsch. *Vedere istruzioni tecniche.