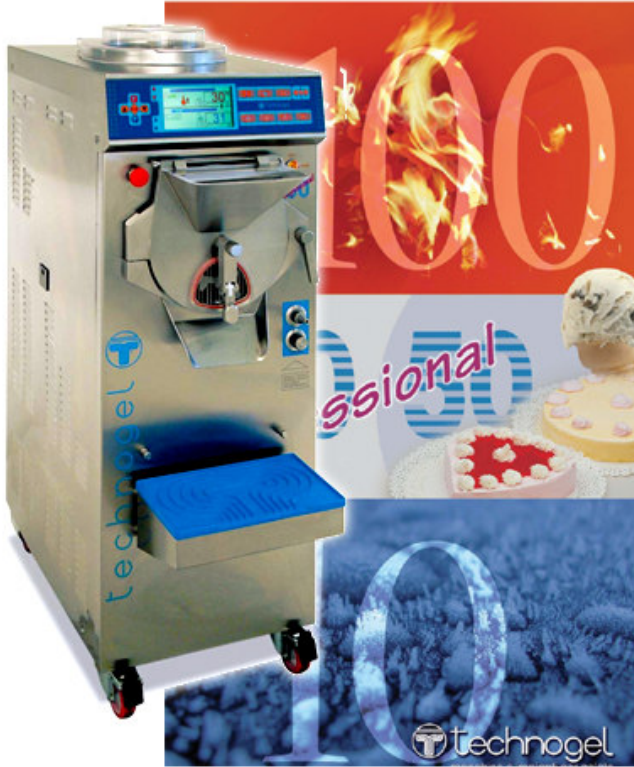




## MÁQUINAS ARTESANALES

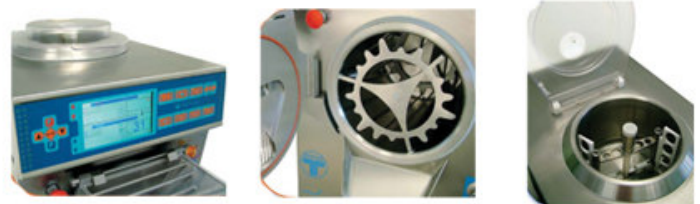
### **PASTOMANTECADORA – PROFESSIONAL 30 / 50**



Professional 30/50 es un laboratorio completo para el preparado de: cremas dulces y saladas (BAVARESE, crema pastelera, bechamel, ganache), cremas (merengue y Mouse), mermeladas de fruta, chocolate fundido, pasteurización y fabricación de helado, granita, todo en una máquina compacta.

A primera vista impacta el grande y luminoso display y TFT-LCD de 7" puesto en el panel de control de la máquina. Este display visualiza instante por instante cada fase del proceso de la receta seleccionada.

En caso de alguna irregularidad en el funcionamiento, el display informará al operario del tipo de problema usando un SISTEMA DE DIAGNOSIS incorporado.



Modelo	Pro 30	Pro 50
Capacidad Mín / Máx (lt)	2 - 9	2 - 13
Producción horaria (Kg)	22 - 30	38 - 50
Potencia eléctrica instalada (Kw)	14	14
Potencia compresor frigorífico (Kw)	1,5	2,2
Condensación	Agua o aire	Agua o aire
Gas refrigerante	Freón R 404/A	Freón R 404/A
Voltaje	400V / 50Hz / Trifásica	
Anchura (mm)	490	490
Profundidad (mm)	840	980
Altura (mm)	1460	1460
Peso neto (Kg)	295	345
Peso bruto (Kg)	350	410