SCHEDA TECNICA



HOT ICE CHEF PLUS

Pastorizzatore elettronico da banco
Electronical counter top pasteurizer

Progettato per la preparazione di piccole quantità miscele da pastorizzare in pasticceria e/o gelateria, attraverso la cottura fino a 120°C e successivo raffreddamento del prodotto finito, fino a +4°C.

Costruito esternamente quasi totalmente in acciaio inox Aisi 304, materiale adatto al contatto con gli alimenti, ad esclusione del coperchio trasparente e delle lame raschianti dell'agitatore, anche questi materiali idonei al contatto alimentare.

Il macchinario è dotato di inverter, per la gestione dei giri dell'agitatore, in base alle esigenze della ricetta e al programma (in fase di fuoriuscita del prodotto, l'agitatore veloce permette di far uscire tutto il prodotto in modo veloce e pratico, dal rubinetto applicato a livello del fondo vasca).

Programma di cottura a secco per mezzo di resistenze sul fondo ed attorno alla vasca.

Oltre alla cottura, il termostato permette di mantenere la temperatura del prodotto.

A fine cottura, il selettore del freddo attiva il compressore per effettuare il ciclo di raffreddamento del prodotto, fino a +4°C.

Il coperchio è dotato di un foro per l'eventuale introduzione di ingredienti ad un determinato punto di cottura, mentre l'agitatore continua il suo movimento di miscelazione del prodotto. Un sensore applicato sul coperchio impedisce infatti di aprire il coperchio stesso durante la funzione. In caso di apertura del coperchio l'apparecchio si arresta automaticamente.

Pulsante luminoso di emergenza attivabile in caso di necessità.

A fine lavoro, tutte le parti dell'apparecchio a contatto con il prodotto possono essere facilmente smontate per un accurato lavaggio.

Designed to prepare small quantities of mixtures to be pasteurized in pastry and/or ice cream parlors, through cooking up to 120°C and subsequent cooling of the product, down to +4°C.

Externally almost entirely realized in Aisi 304 stainless steel, material suitable for contact with food, except for the transparent lid and the scraping blades of the stirrer (these also in material suitable to come into contact with food).

The machine is equipped with an inverter, to manage the stirrer revolutions, based on the needs of the recipe and the program (to extract the product, the stirrer running fast allows all the product to exit in a quick and practical way, through the tap fixed at the bottom tank level).

Dry cooking program by means of heating elements on the bottom and around the tank.

In addition to cooking, the thermostat allows to maintain the temperature of the product.

At the end of cooking, the cold selector activates the compressor to carry out the cooling cycle, up to +4°C.

The lid is equipped with a hole for the possible introduction of ingredients at a specific cooking point, while the stirrer continues its movement of mixing the product. A sensor applied to the lid prevents the lid from being opened during the function. If the lid is opened the appliance stops automatically.

Luminous emergency button that can be activated if necessary.

At the end of the work, all parts of the appliance in contact with the product can be easily dismantled for thorough washing.

MODELLO / MODEL	HOT ICE CHEF PLUS
TIPO/ TYPE	PASTORIZZATORE DA BANCO / COUNTER TOP PASTEURIZER
CAPACITA' / CAPACITY	8 LITRI/LITERS
INPUT MIN/MAX LT	
DIMENSIONI/DIMENSIONS mm	470x700x400h al piano / on counter top
PESO NETTO / NET WEIGHT KG	70
ALIMENTAZIONE / POWER SUPPLY	220-230 V / 50Hz
KW	3
CICLO DI PRODUZIONE / CYCLE TIME	
PRODUZIONE ORARIA / HOURLY PRODUCTION	10 lt
TEMPERATURA MAX TEMPERATURE	+120°C
TEMPERATURA MIN TEMPERATURE	+4°C
RAFFREDDAMENTO AD ARIA / AIR COOLING	✓ COMPRESSORE/ COMPRESSOR HP 050
INVERTER	✓ SELETTORE VARIAZIONE GIRI









