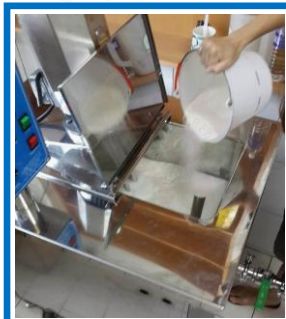


本設備包括殺菌、均質、冷卻、成熟，是製造冰品不可缺少的設備，適合一般冰淇淋店、麵包店、加盟連鎖店採用。



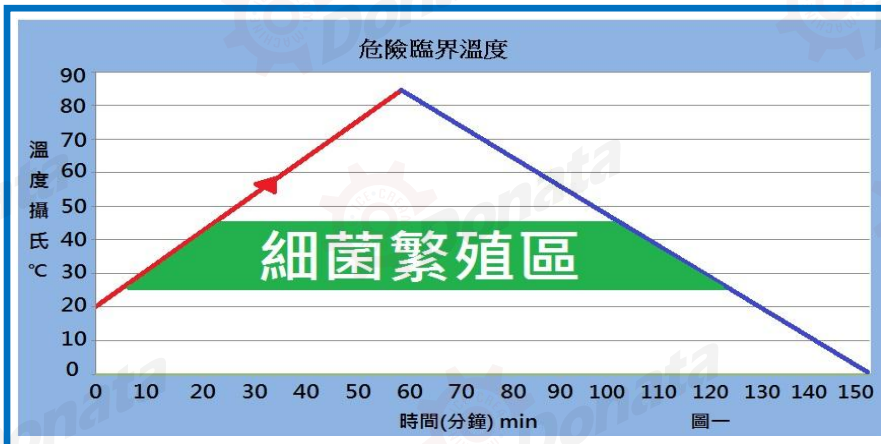
加熱混合材料



冷卻混合材料



網狀切割均質



本機特點：

- 》殺菌到冷卻成熟一周期約需150分鐘，因冷卻能力特強，混料冷卻迅速，其溫度不會逗留在危險臨界溫度區(+25°C~+45°C)。以免細菌再繁殖(如圖一)。
- 》變頻均質機馬達固定於蓋子上面，故掀開蓋子就可徹底清洗桶內，桶內採用食品級不鏽鋼製作成形，安全、衛生。
- 》攪拌馬達特殊蜂巢狀設計，運轉時會產生劇烈切割作用，造成亂流使水油混合而達到最大乳化效果。
- 》面板設置可調式電子溫度顯示控制器，操作容易，故障率低。
- 》安全系統，可應付一切突發事件，如電壓異常、電源欠相或逆相發生時，機器會自動停止以確保安全。
- 》出料口採用：1½英吋食品級不鏽鋼可拆式考克，混料顆粒輕易通過，拆洗容易。
- 》本機可客製化，依使用者需求設計。

型號	電壓	總電量	壓縮機	加熱系統	容量L	體積cm	冷卻系統
Pastefree 20	單相 220V 或 三相 220V/380V	3.75KW	1.5HP	1.5KW x 2	20	75×55×140±5%	1.氣冷 (壓縮機與散熱片外移) 2.水冷 (自來水或冷卻水塔)
Pastefree 50		6KW	3HP	2.5KW x 2	50	85×65×140±5%	
Pastefree 100		11KW	5HP	5KW x 2	100	90×76×140±5%	