

本機器用於冰品原料之混合。其功能包括殺菌、均質、乳化，在溫度60-65°C下，均質機高速運轉，將液體原料強制吸入，在細密的空間間隙裡剪切，不斷地使產品快速通過達成均質與乳化效果，並加熱至80°C~82°C達成殺菌功能。與打蛋器、攪拌器或果汁機功能性不同。



本機特點：

- 》雙層間接加熱的設計，可將原料漿迅速加熱至82°C、保持著80°C~82°C殺菌的動作。
- 》變頻均質機固定於蓋子上面，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。
- 》切割式均質機馬達，特殊蜂巢狀設計，運轉時會產生劇烈切割作用，造成亂流。
- 》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，機器會自動停止運轉以確保安全。
- 》出料口採用：1½英吋食品級不銹鋼可拆式考克，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	耗電量	加熱系統	料桶容量	體積cm
PASTEHOMO 50L	單相 220V	5.5KW	2.5KW x 2	50L	60×93×135±5%
PASTEHOMO 120L	三相 220V/380V	10.5KW	5KW x 2	120L	86×100×140±5%