

PEB



Pastorizzatori
Pasteurizers
Pasteurisierer
Pasteuriseurs
Pasteurizadores



caldo • hot • warm • chaud • caliente



freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**



DESCRIZIONE

I pastorizzatori PEB sono stati appositamente progettati per chi cerca macchine professionali pratiche ed essenziali per trattamento miscele con un ottimo rapporto qualità/prezzo. Molto affidabili, queste macchine utilizzano il sistema a bagnomaria che garantisce il rispetto delle caratteristiche organolettiche del prodotto.

CARATTERISTICHE

- Tre tasti di selezione rapida:
 - Ciclo automatico di alta pastorizzazione (85°C);
 - Ciclo automatico di bassa pastorizzazione (65°C);
 - Ciclo semi-automatico con regolazione delle temperature (fino a 90°C) e dei tempi di pausa.Per i suddetti cicli la conservazione a 4°C è automatica.
- Ciclo semi-automatico di raffreddamento/conservazione a 4°C.
- Calcolo automatico dei tempi di sosta in funzione della T° programmata con possibilità di regolazione fino a 10 ore.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Trattamento miscele con sistema a bagnomaria di glicole, che permette di impostare la T° fino a 90°C senza alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto.
- Funzione antighiaccio automatica.
- Vasca monoblocco in acciaio inox.
- Rubinetto di scarico con sistema di lavaggio indipendente dopo ogni prelievo di miscela.
- Distanza da terra del rubinetto che consente l'uso di recipienti di elevata capacità.
- Agitatore in acciaio ad innesto rapido completamente smontabile.
- Controllo di precisione della T° in vasca tramite sonda a diretto contatto con il prodotto.
- Riavvio automatico del ciclo in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica.
- Predisposizione attacco stampante [opzionale].
- Visualizzazione del tempo dall'inizio della conservazione a 4°C.
- L'elettronica **IES** elimina il fenomeno dell'inerzia termica, tramite un sistema **brevettato** che consente di lavorare con estrema precisione alle temperature desiderate e di ridurre i consumi energetici.



DESCRIPTION

The PEB pasteurizers have been specifically designed for those who need an easy and essential, professional equipment for the mix treatment, with the best quality/price relation. Extremely reliable, these machines exploit the bain-marie system, maintaining the natural characteristics of the product.

CHARACTERISTICS

- Three quick selection push-buttons:
 - Automatic cycle for high pasteurization (85°C/185°F);
 - Automatic cycle for low pasteurization (65°C/149°F);
 - Semi-automatic cycle with regulation of temperature (up to 90°C/194°F) and stop times.For the above mentioned working cycles, the preservation at 4°C (39°F) is automatic.
- Semi-automatic cooling/preservation cycle at 4°C (39°F).
- Automatic calculation of pause timing according to selected temperature, with possibility of regulation up to 10 hours.

ADVANTAGES AND PLUSES

- The bain-marie mix treatment allows to set the T° up to 90°C (194°F) maintaining the organic characteristics of the products.
- Automatic no-frost function.
- Stainless steel cylinder-block vat.
- Outlet spigot with independent washing system for an efficient cleaning after each mix drawing.
- High positioned spigot allows the use of big containers.
- Quick release steel agitator, fully detachable.
- High-precision vat temperature control through a dip probe.
- Automatic cycle restart in case of electrical blackout.
- Prearrangement for printer connection [optional].
- Possibility to check the timing from the beginning of the preservation at 4°C (39°F).
- The **IES** electronic eliminates the phenomenon of the thermal inertia, thanks to a **patented** system, which allows an extreme working precision at the desired temperatures, reducing the energy consumption.



BESCHREIBUNG

Die PEB Pasteurisiergeräte sind spezifisch entwickelt worden für diejenige, die praktische, essentielle und professionelle Mischgeräte bei einer optimalen Preis/Qualitätsverbindung suchen. Sehr zuverlässig, nutzen diese Geräte das Wasserbadprinzip für die Beibehaltung der natürlichen Produkteigenschaften.

EIGENSCHAFTEN

- Drei Tasten für eine Schnellauswahl:
 - Automatischer Zyklus für Hochpasteurisierung (bis zu 85°C);
 - Automatischer Zyklus für Niederpasteurisierung (65°C);
 - Halbautomatischer Zyklus mit Einstellung der Temperatur (bis zu 90°C) und der Pausenzeiten.Für diese Arbeitszyklen ist die Konservierung bei 4°C automatisch.
- Halbautomatischer Kühlung- /Konservierungszyklus bei 4°C.
- Automatische Kalkulation der Zeitpausen, je nach programmierter Temperatur, mit Einstellmöglichkeit bis zu 10 Std.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Mischungsbearbeitung mit Glykol-Wasserbadprinzip, Temperatureinstellung bis zu 90°C ohne die natürlichen Produkteigenschaften zu verändern.
- Automatische Enteisungsfunktion.
- Becken in einem Edelstahlblock.
- Ausgabebahn mit unabhängigem Waschzyklus welcher die Reinigung zwischen einer Entnahme und der anderen erlaubt.
- Der hochgestellte Ausgabebahn erlaubt den Gebrauch von großen Behältern.
- Edelstahlrührwerk mit Einsteckanschluss komplett demontierbar.
- Becken-Temperaturkontrolle mit Fühler direkt in der Mischung eingelegt.
- Automatischer Neustart des Zyklus im Falle von Stromausfall.
- Vorrichtung für Anschluss an Drucker (Optional).
- Zeit-Visualisierung ab Konservierungsbeginn bei 4°C.
- Die **IES**-Elektronik beseitigt das Phänomen der Wärmeträgheit durch ein **patentiertes** System, welches eine Temperaturgenauigkeit in den Arbeitsvorgänge sowie eine Energieeinsparung erlaubt.



DESCRIPTION

Les pasteurisateurs PEB ont été spécifiquement conçus pour ceux qui cherchent des équipements professionnels faciles et essentiels, avec un très bon rapport qualité/prix. Très solides, ces machines utilisent le système à bain-marie qui garantit le respect des caractéristiques organoleptiques du produit.

CARACTÉRISTIQUES

- Trois poussoirs de sélection rapide:
 - Cycle automatique de haute pasteurisation (85°C);
 - Cycle automatique de basse pasteurisation (65°C);
 - Cycle semi-automatique avec réglage des températures (jusqu'à 90°C) et temps d'arrêt.Pour les cycles ci-dessus, la préservation à 4°C est automatique.
- Cycle semi-automatique refroidissement/préservation (4°C).
- Calcul automatique des temps d'arrêt selon la température avec possibilité de réglage jusqu'à 10 heures.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Bain-marie avec glycol qui permet le réglage de la T° jusqu'à 90°C sans modifier les caractéristiques organoleptiques du produit.
- Fonction anti-glace automatique.
- Cuve monobloc en acier.
- Ecoulement cuve avec lavage indépendant après chaque extraction de mélange.
- La garde au sol du robinet permet l'utilisation de conteneurs à grande capacité.
- Malaxeur en acier avec branchement rapide totalement démontable.
- Contrôle de précision de la température dans la cuve grâce à une sonde en contact direct avec le produit.
- Redémarrage automatique du cycle dans le cas d'interruption de l'alimentation électrique.
- Possibilité de relier la machine à l'imprimeur (en option).
- Affichage de la durée à partir du début de la conservation à 4°C.
- L'électronique **IES** élimine le phénomène de l'inertie thermique, grâce à un système **breveté** qui consent un travail très précis, aux températures désirées, avec un épargne d'énergie important.



DESCRIPCIÓN

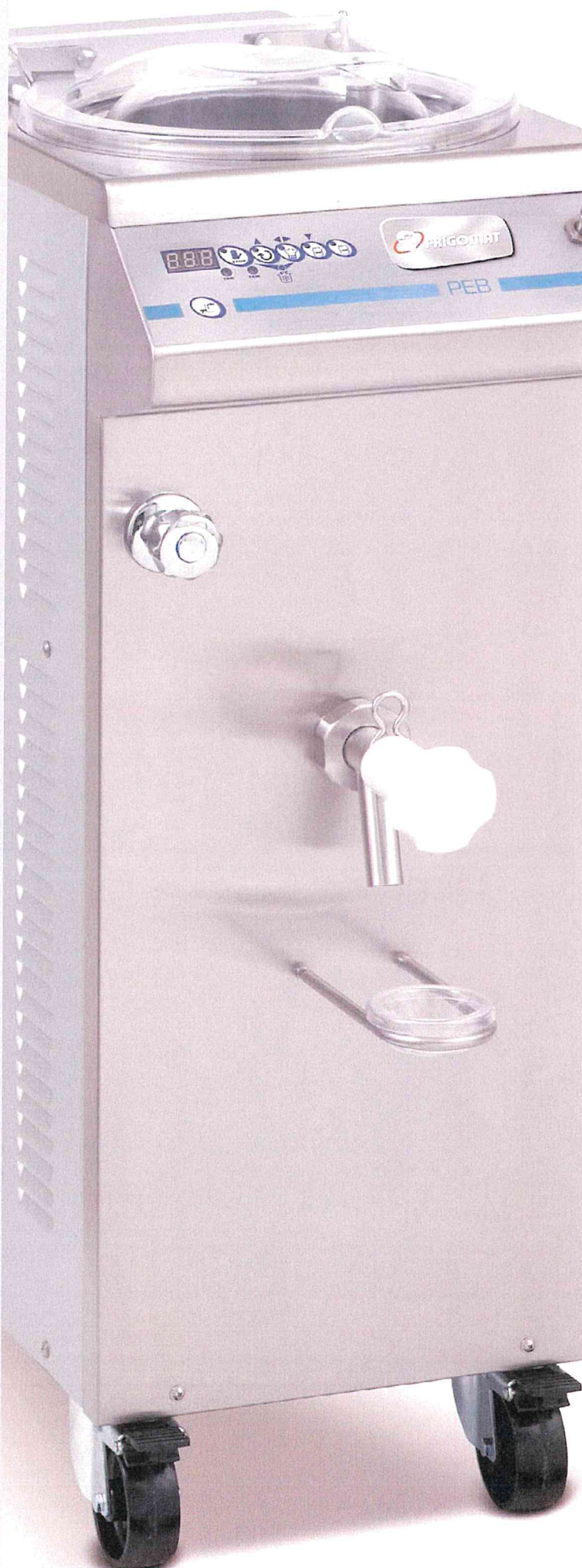
Los pasteurizadores PEB han sido diseñados para obtener una máquina profesional, práctica y sencilla para el tratamiento de mezclas a la mejor calidad/precio. La tecnología a baño maría, garantiza siempre la mejor conservación de las características organolépticas de cada producto.

CARACTERÍSTICAS

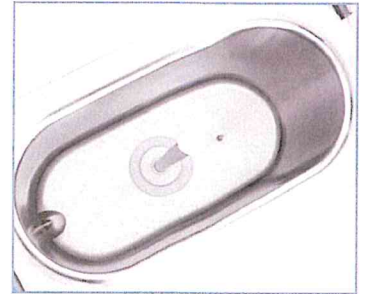
- Tres botones de selección rápida:
 - Ciclo automático de alta pasteurización (85°C);
 - Ciclo automático de baja pasteurización (65°C);
 - Ciclo semiautomático con regulación de las temperaturas (hasta 90°) y de los tiempos de pausa.Para los ciclos antes mencionados, la conservación a 4°C es automática.
- Ciclo semiautomático de enfriamiento/conservación a 4°C.
- Cálculo automático de los tiempos de parada según la temperatura programada con posibilidad de regulación hasta 10 horas.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

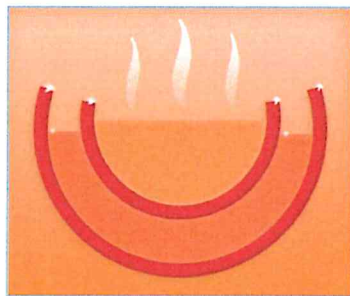
- Tratamiento mezclas a baño maría con glicole permite impostar la temperatura hasta 90°C sin alterar las características organolépticas del producto.
- Función antihielo automática.
- Cuba monobloque de acero.
- Grifo de descarga con lavado independiente que consiente la limpieza después cada toma de mezcla.
- Distancia entre la tierra y el grifo que permite de utilizar contenedores de grande capacidad.
- Agitador de acero de acoplamiento rápido completamente desmontable.
- Control de precisión de la temperatura en la cuba a través de sonda a directo contacto con el producto.
- Reavío automático en caso de interrupción de la alimentación eléctrica.
- Predisposición conexión impresora (optional).
- Visualización del tiempo transcurrido desde el principio de la conservación a 4°C.
- La electrónica **IES** elimina el fenómeno de inercia térmica, gracias a un sistema **patentado** que consiente trabajar con extrema precisión las temperaturas y reducir consumos energéticos.



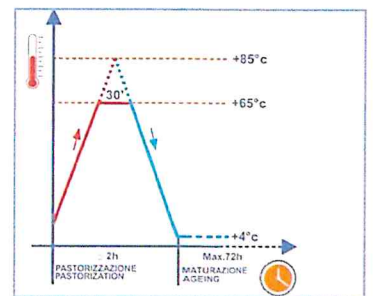
- Vaso monoblocco e agitatore in acciaio.
- Cylinder-block vat and steel beater.
- Becken aus einem Block und Rührwerk aus Edelstahl.
- Cuve monobloc et malaxeur en acier.
- Cuba monobloque y agitador de acero.



- Bagnomaria.
- Bain-marie.
- Wasserbadprinzip.
- Bain-marie.
- Baño maría.



- Ciclo di pastorizzazione.
- Pasteurization cycle.
- Zyklus für Pasteurisierung.
- Cycle de pasteurisation.
- Ciclo de pasteurización.



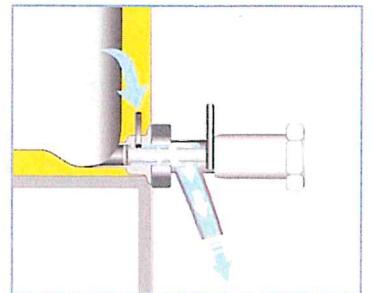
- Pannello di controllo.
- Control panel.
- Kontrolltastatur.
- Tableau de commande.
- Panel de control.



- Rubinetto di scarico del prodotto.
- Product outlet spigot.
- Ausgabhahn.
- Robinet de sortie du produit.
- Grifo erogación producto.



- Rubinetto di scarico con sistema di lavaggio indipendente.
- Outlet spigot with independent washing system.
- Ausgabhahn mitb Unabhängigem Waschzyklus.
- Ecoulement cuve avec lavage indépendant.
- Grifo de descarga con lavado independiente.



INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE DATEN • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modello Model Modell Modèle Modelo	Produzione per ciclo** Production per cycle** Produktion per Zyklus** Production par cycle** Producción por ciclo**	Carica per ciclo Load per cycle Füllmenge per Zyklus Capacité par cycle Carga por ciclo	 Condensazione Cooling Kühlung Condensation Condensación	 F = 50Hz Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation Alimentación	 Larghezza Width Breite Largeur Anchura	 Profondità Depth Tiefe Profondeur Profundidad	 Altezza Height Höhe Hauteur Altura	 Peso Weight Gewicht Poids Peso
	kg	kg		V / Hz / Ph - kW	cm	cm (min-max)	cm	kg
PEB 30	15-30	30	W	400V/50Hz/3+N - 3,5	40	67-85	108	134/139
			A	230V/50Hz/1 - 3,5	40	67-85	108	135/140
PEB 60	20-60	60	W	400V/50Hz/3 - 7,2	40	90-108	108	185
PEB 130	40-130	130	W	400V/50Hz/3 - 11,5	53	90-108	108	247

Legenda • Key

* W = Acqua - Water - Wasser - Eau - Agua / A = Aria - Air - Luft - Aire - Aire

** durata media del ciclo a pieno carico: 50 minuti - average duration of the cycle at full load: 50 minutes - durchschnittliche Dauer des Zyklus bei Vollast: 50 Minuten - durée moyenne du cycle à pleine charge: 50 minutes - duración media del ciclo completo de carga: 50 minutos

DISCLAIMER

Le capacità produttive dichiarate sono solo indicative, in quanto dipendenti dalle condizioni operative e dai prodotti impiegati.

La ditta si riserva il diritto di qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. È fatto salvo qualsiasi errore od omissione di stampa.

Le macchine in fotografia possono presentare optional.

The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used.

Specifications subject to change without notice and subject to errors and printing omissions.

The machines in photographs may be represented with some optionals.

Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits- und Produktbedingungen abhängig.

Druckfehler und Druckvergesellschaften vorbehalten.

Die Maschinen auf den Fotos können optionales Zubehör zeigen.

Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.

Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.

Les machines représentées pourraient montrer des accessoires optionnels.

Las capacidades productivas declaradas son indicativas y dependen de las condiciones operativas y de los productos utilizados.

La empresa se reserva el derecho de cualquier modificación constructiva sin previo aviso. Están sujetas a errores u omisiones en la impresión.

Las máquinas en fotografía pueden mostrar accesorios opcionales.



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2015

Via 1° Maggio, 28 - 26862 GUARDAMIGLIO (Lodi) - Italia
Tel. 0377.415011 - Fax 0377.451079 - 0377.51010
frigomat@frigomat.com - www.frigomat.com