NEVEMEX®
Ice Cream Machine

DUALMASTER
PASTEURIZADOR + MANTECADORA

Beneficios:
- Ahorre espacio al tener dos equipos en uno
- Ideal para negocio que inicia operaciones.
- Bajo consumo de energía, sencilla operación y fácil lavado. Alta durabilidad (estructura en acero inoxidable).
- Mantecadora para 5 o 10 litros (Helado terminado en 12 min.).
- Pasteurizador de 30 litros para producción continua.
- Puede fabricar base y helado al mismo tiempo.

•DE CALENTAMIENTO :
- Capacidad de 30 lts
- Alcanza 80° C en 40 min
- Sistema de calentamiento Baño maría

TINA DE ENFRIAMIENTO:
- Capacidad de 30 lts
- Realiza Choque térmico (de 80°C a 5°C en 40 min)
- Sistema de Baño maría invertido (glicol)

Montes Urales 2538 Col. La Esperanza, Guadalajara, Jalisco México C.P. 44300
Tels:(52) 33 3609 2985, 331971 8689, 339688 5564 / ventas@nevemex.com

Sistema de homogeneización Centrifuga:

- Incluido en las 2 tinas
  El Emulsor realiza la baja
  HOMOGENEIZACION centrifuga,
- Garantiza siempre una mezcla firme y uniforme.
- Perfecta integración de Solidos, Líquidos y Grasas.
- Evitara separaciones de grasas o solidos en la Mezcla Final .

Equipo Adicional (incluido) :

- Bomba de transportación de líquidos (acero inoxidable 304) envia la mezcla caliente a la tina de enfriamiento en máximo 5 minutos)
- 2 Sensores de Temperatura por tina (para control de frio y calor en las paredes de la tina y temperatura de la mezcla).
- Tubería, válvulas, y llaves, en acero inoxidable 304 grado alimenticio.
- Fácil movimiento (con 4 Ruedas).

FABRICADOR DE HELADO

- Capacidad producción helado: 5 lts o 10 lts c/12 min
- Selector manual, de congelación y extracción.
- En el sistema de Batido, tiene la opción de elegir la velocidad , solo en la versión de 10 litros.

o Con la finalidad de regular la incorporación de mas o menos Aire al helado (% de overrun).

- Control de temperatura programable:

o El operador elije la dureza de congelación del helado
  La congelación del helado se detiene cuando alcanza la temperatura programada.

VERSIONES DISPONIBLES

COMPONENTE	CAPACIDAD		MOTOR /COMPRESOR	ALTO	LARGO	ANCHO	CONDENSACION	ENERGIA	TORRE ENFRIAMIENTO
	MINIMA	MAXIMA							
PASTEURIZADOR	18 LTS	30 LTS	Motor Agitador 1.5 HP Compresor el mismo que la Nevera	160 CM			AIRE O *AGUA	220v/60HZ/1PH 220v/60HZ/3PH	*STR300
OPCION 1 NEVERA	2.5 LT	5 LTS	Motor Batidor 1.5 hp Compresor 3 HP				AIRE O * AGUA	IGUAL QUE EL PASTEURIZADOR	*STR300
OPCION 2 NEVERA	5 LT	10 LTS	Motor Batidor 2 hp Compresor 4 HP				UNICAMENTE * AGUA	IGUAL QUE EL PASTEURIZADOR	* STR300