(Para la Mezcla y baño maría)
- Control de temperatura digital .
- 4 Ruedas para mayor movilidad.

VENTAJAS:
- Obtiene Mayor utilidad $$$ por litro de helado, desde un 50%.... VS la compra de alguna Base de Marca Comercial
- Control Total de los ingredientes y calidad de la mezcla (Premium, Media, Económica)
- Mixturas con ingredientes Premium a bajo costo $$
- Equipo Versátil, para producir diversidad de Mezclas:
- Lácteas, Vegana (coco, Almendra, Avena,) , Sin Azúcar,
- Helado Duro, Paletas, Helado Suave, Gelato, Nieve de Garrafa,
- Jaleas, Jarabes, Crema Pastelera, Rellenos pastelería ....
- Asesoría de técnicos e ingenieros para la formulación de las mezclas, así como lista de provee dores de materia prima,
- Las Fórmulas de las Mezclas son personalizadas, para cada comprador .
- De forma sencilla el Chef heladero obtiene el conocimiento sobre proceso de pasteurización , e incorporación de los ingredientes.

MODELO	----------	PASTOMEX 30L	PASTOMEX 60L	PASTOMEX 120L
CAPACIDAD	MINIMA	20 LTS	35 LTS	70 LTS
	MAXIMA	30 LTS	60 LTS	120 LTS
COMPRESOR	----------	2 HP	3 HP	5 HP
CONDENSACION		AIRE	*AGUA /AIRE	*AGUA
TORRE DE ENFRIAMIENTO		----------	*STR300	*STR300
ENERGIA		220v/1PH/60HZ	220v/1PH/60HZ	----------
		220V/3PH/60HZ	220V/3PH/60HZ	220V/3PH/60HZ
CONSUMO KW/HR	220v/1PH/60HZ	5.2 KW	6.4 KW	----------
	220v/31PH/60HZ	7.5 KW	9.3 KW	15.0 W
DIMENSIONES	ALTO	155 CM	160 CM	165 CM
	FRENTE	105 CM	125 CM	145 CM
	LARGO	90 CM	94 CM	97 CM

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