

用于手工冰淇淋

du series



PASTMATIC



多机系统

它需要3个不同的生产步骤：

1. 巴氏杀菌

巴氏杀菌是冰淇淋混合的热处理，具有两个功能：首先，它可以减少混合物中细菌的存在，确保最佳卫生。然后，通过适当的加热阶段 - 它使混合物的固体成分（例如糖）融化并变得可溶。整个过程尽可能保留每种成分的营养价值和感官品质。该工艺以路易斯巴斯德（Louis Pasteur）命名，在低于100°C的温度下对流体食物进行加热，然后快速连续冷却至4°C。就冰淇淋生产而言，有两种最常见的巴氏杀菌工艺：“高温”达到85°C的加热工艺，和混合料“低温”达到65°C并保持30分钟。



2. 老化

老化是将混合物在4°C下保存，同时搅拌6到72小时进行水化合。该过程需要很长的时间和相当大的能量消耗。此外，为了有效避免脂肪成分的分裂和分层，该方法要求在开始老化过程之前将混合物均匀化。为此，还需要一种用于工业生产、被称为均质机的机器。



3. 批量冷冻

批量冷冻是获得成品的最后也是最关键的一步。批量冷冻机的重要任务是监测和管理混合物状态的变化。将混合物装入批量冷冻机的圆缸中，蒸发器提供必要的冷量以快速使液态产品（冰淇淋混合物）变成固态（冰淇淋），将水变成微小的冰晶（得益于搅拌机的功率），以获得最终产品的完美结构。关键是冷冻过程的快速性 - 避免分层 - 以及由混合器进行的使流体尽可能地完美混合。特别是，该工具可避免流体沉积在缸内壁上，并确保最佳的排出（空气混合），以便在取出时获得良好的一致性。



Pastmatic

大批量生产的基础

pastmatic®

是一种仅在一台机器上、只占用很少的空间就能够完成巴氏杀菌、冷却和老化过程的技术。2种可用机型：Pastmatic 60 可以对高达60升的混合物进行巴氏杀菌，而Pastmatic 2x60可以配备2个独立的椭圆形缸，能够生产高达120升的冰淇淋原料。它们都会自动运行“高温”和“低温”的巴氏灭菌周期。通过Duo series, Pastmatic 被完全更新：

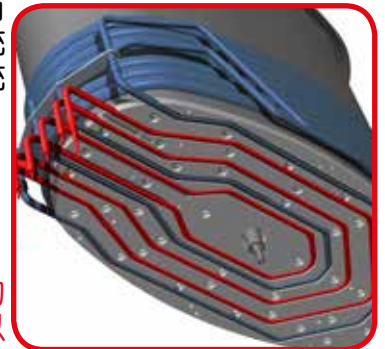


Pastmatic 60

- **获得专利的新一代椭圆形缸用于完美的热交换。** 椭圆形缸 - 如果与其他形状相比，有利于使混合物沿其壁平稳运行（无跳动），在搅拌过程中不会停止且能避免结块。此外，它还可以减少空间，却能保持圆形缸的容量不变。



- **新型缸加热系统设计用于谨慎的加热管理，这对于保持食品的感官特性、品质和味道不变至关重要。** 加热系统辐射热量，使混合物以平滑而不具侵蚀性的方式吸收热量。蚀刻箔加热元件确保没有热惯性 - 相反，热惯性发生在浸入式加热系统中 - 能够避免最脆弱成分的糊化。此外，新系统是Duo：加热和冷却.....



Pastmatic 2x60

- **智能缸冷却系统 与混合物保持接触更长时间的缸的底部和侧壁都配备了智能快速冷却系统，以避免“冰屋”效应。** 当来自外部环境的一些水分聚集在缸壁上会变成冰然后融化，影响混合物的质量时，就会产生“冰屋”效应。即使是生产小量的产品，Pastmatic也能确保混合物的温和和高质量冷却。用于冷却过程的新型蒸发器具有相同的性能，可将安装功率减半。

- **具有高混合性能的新型搅拌器 新型搅拌器已获得专利保护：如今该设备提高了20%的混合和吸气性能。** 搅拌器如一台真正的泵运行，它把混合物吸进去，然后加力使其与缸底摩擦，使固体转化为液态，这得益于有效的热交换，从而得到一个光滑、均匀的坯料。可以从顶部去除搅拌器以防止不卫生和缸底部难以清洁的沉积物。





▪ **快速可靠的清洁过程** 卫生在食品加工中至关重要，这是一个非常关键的问题，因为它需要时间和资源。Pastmatic的设计是为了使这个过程尽可能的简单和流畅，且允许：- 快速清洗：在短时间内，用户可以清洗、拆卸和重新组装巴氏灭菌过程中涉及的几个部件（缸、搅拌器和塞子）- 容易清洗：所有要清洗的部件都是可见的和可立即识别的，没有隐藏或难以触及的部分。- 定义清洁：一旦清洁了少量涉及的部件，用户确信已对要进入下一个生产周期的机器进行了消毒。



▪ **新的电子模板“Duo series”** - 强大的机器必须有控制。得益于新型数字电子模板和新一代探头，Pastmatic可自动准确地控制混合速度、温度和加热时间、烹饪和冷却过程，使混合物在保存过程中不会糊化或冻结。一切都在控制之下，而且由于预设和自由，使生产程序用起来很容易。

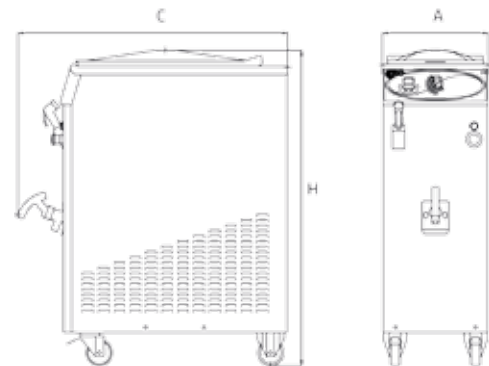


特点

- 操作周期多（高温巴氏灭菌、低温巴氏灭菌、搅拌、冷却和冷藏保存）。
- 巴氏灭菌周期的电子控制。
- 完全进入缸内的防滴漏塞子，以提供最佳的卫生防护，防止提取通道中混合物的残存。

优点

- 易于清洁
- 混合更均匀
- 搅拌速度可随时改变
- 所需空间小



PASTMATIC + TRITTIKO

由Trittico支持，Pastmatic成为一个宝贵的盟友，能够生产高达120升的专用坯料（白色、黄色、黑色...）。用户可以决定生产60升的坯料，以便快速生产奶花冰淇淋（fiordilatte）、奶油巧克力碎冰淇淋（stracciatella）和各种风味的冰淇淋，立即丰富您的陈列柜

技术数据		60		2x60	
最大混合*1	Lt/ciclo	30/60		30/120	
电压*2	Volt Hz/Ph	400/50/3		400/50/3	
功率	kW	4,6		9,2	
冰箱冷凝器*3		水	空气+水	水	空气+水
	cm	40	40	80	80
深度(B-C)	cm	102 (B)	122 (C)	102 (B)	102 (B)
	cm	119	119	119	119
重量*4	kg	151	---	255	---

*1 根据不同的奶浆或产品的粘稠度，每小时生产量能改变

*2 60赫兹机器也有 (3) 基本机器的称量，风冷机器的称量是运输之前来算。

风冷+水冷： 内置冷却冷凝器。 风冷+水冷： 内置水冷冷凝器和远程空冷冷凝器