

## Pasteurizador de Helado Tradicional Brunetti

---

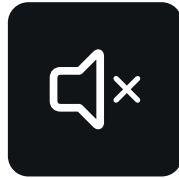
### Serie PHT



- Control de temperatura
- Doble velocidad
- Panel de control intuitivo
- Alarmas programables
- Fácil limpieza



Control inteligente



Silencioso



Fácil limpieza

**Sistema 3 en 1:** Integra en un solo equipo los procesos de pasteurización, homogeneización y maduración.

**Control automático del proceso:** El equipo ejecuta automáticamente el ciclo seleccionado y enfría la mezcla hasta 4 °C para la etapa de maduración.

**Sistema de mezcla rotor + estator:** Permite una homogeneización eficiente, mejorando la textura y cremosidad del producto.

**Velocidad variable automática:** Cambio automático a alta velocidad al alcanzar 55 °C para optimizar la emulsión.

**Panel de control intuitivo:** Interfaz de operación clara y de fácil comprensión, que permite seleccionar programas y visualizar el estado del proceso de manera sencilla.

**Registro gráfico temperatura–tiempo:** Pantalla digital con visualización de curva térmica y estado del proceso.

**Sistema de alarmas sonoras programables:** Aviso para incorporación de ingredientes en polvo y líquidos.

**Sistema de refrigeración por aire:** Diseñado para garantizar un enfriamiento eficiente y estable.

**Sistema de calefacción de alta potencia:** Resistencias calefactoras integradas en placa de aluminio ubicada en la base del tanque. El equipo cuenta con cuatro conjuntos independientes de resistencias, lo que permite mantener la operación aun en caso de falla de uno de los circuitos.

**Diseño de fácil limpieza:** Superficies lisas que reducen la acumulación de residuos y facilitan las tareas de limpieza.

# Datos técnicos

Serie PHT

MODELO	PHT30	PHT60	PHT140
Capac. del tanque de mezcla	30 L	60 L	120 L
Sistema de refrigeración	2 HP	3 HP	5 HP
Sistema de control	Control de temperatura		
Tipo de agitador	Doble velocidad		
Peso equipo	275 Kg	275 Kg	357 Kg
Peso bruto	305 Kg	305 Kg	377 Kg
Dimensiones	410 x 830 x 1100 mm	510 x 980 x 1180 mm	670 x 1040 x 1260 mm
Voltaje/Frecuencia	380V / 3F / 50Hz • 220V / 1F / 50Hz		
Potencia	2.3 kW (a 380V)	5.2 kW (a 380V)	9.6 kW (a 380V)
Corriente	5 A (a 380V)	11 A (a 380V)	19.2 A (a 380V)
Prod./h (funcionam. continuo)	30 Lts en 2 Hs	60 Lts en 2 Hs	120 Lts en 2,5 Hs
Rango de carga de mezcla	15 a 30 Lts	30 a 60 Lts	50 a 120 Lts
Rango de temp. de proceso	4°C a 95°C		
Sistema de refrig. del equipo	Por aire		
Sistema de mezclado	Rotor + Emulsionador		

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.  
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*