

PROFESSIONAL 30 / 50



PRO 30

PRO 50

Professional 30/50 è un laboratorio completo per preparare creme dolci e salate (bavarese, crema al burro, crema pasticcera, bechamel, ganache, paté a bomb), creme montate (meringa, mousse), gelatine di frutta, temperare il cioccolato, pastorizzare e mantecare miscele per gelato, granite, in un'unica macchina compatta. A prima vista colpisce il grande e luminoso display TFT-LCD da 7" posto sulla targa comando della macchina. Questo display visualizza istante per istante ogni fase di realizzazione della ricetta selezionata.

Professional 30/50 is a complete laboratory for the preparation of sweet and savoury creams (Bavarian cream, butter cream, custard, white sauce, paté), whipped creams (meringue and mousse) fruit jellies, for the processing of chocolate, batch freezing ice-cream mixes and preparing granita in a single compact machine.
The large 7" luminous TFT-LCD display located on the control plate is immediately visible. It ensures instant display of each stage of the process in the recipe selected.

Professional 30/50 est un laboratoire complet pour préparer des crèmes, sucrées et salées (bavaroise, crème au beurre, crème pâtissière, béchamel, ganache, pâte à bombe), des crèmes fouettées (meringue, mousse), des gelées de fruits, pour délayer le chocolat, pasteuriser et mélanger les préparations pour glaces et granités, en une seule machine compacte.
Ce qui frappe à première vue est le grand afficheur lumineux TFT-LCD de 7" qui se trouve sur la plaque de commande de la machine. Ce display affiche instant par instant toutes les phases de réalisation de la recette choisie.

Professional 30/50 ist ein komplettes Laboratorium zur Vorbereitung von süßer und salziger Creme (Bayrisch' Krem', Buttercreme, Konditoreicreme, Béchamelsoße, Ganache, Paté a Bomb), geschlagener Creme (Baiser, Mousse), Gelees, zum Temperieren von Schokoladen, zum Pasteurisieren und zum Glattrühren von Eismischungen und von feingestoßenem Wassereis mit Fruchtsirup, in einer einzigen, kompakten Maschine. Auf dem ersten Blick fällt das große, leuchtende 7" TFT-LCD Display auf, das sich auf der Schalttafel der Maschine befindet. Dieses Display zeigt Augenblick für Augenblick einer jeden Herstellungsphase des gewählten Rezeptes an.

Professional 30/50 es un laboratorio completo para el preparado de: cremas dulces y saladas. (BAVARESE, crema a la manteca, crema pastelera, BACHAMEL, GANACHE, PATÉ A BOMB), cremas (merengue y mousse), mermeladas de fruta, chocolate fundido, pasteurización y fabricación de helado, granita, todo en una máquina compacta. A primera vista, impacta el grande y luminoso display y TFT-LCD de 7" puesto en el panel de control de la máquina. Este Display visualiza instante por instante cada fase del proceso de la receta seleccionada.



Cilindro di mantecazione
Freezing chamber
Cylindre de turbinage
Gefrierzylinder



Frusta speciale per pasticceria
Special agitator for pastry making
Fouet pour cycles patisserie
Spezielles Rührwerk fuer konditorei
Fusta especial para pasteleria

		Pro 30	Pro 50
Capacità/Capacity/Capacité/Füllmenge	Lt	2 - 9	2 - 13
Capacidad mix-max			
Produzione Oraria/Hourly Production/	Kg	22 - 30	38 - 50
Production Horaire/Stunden Produktion/Producción			
Potenza Elettrica/Installed Power/	Kw	10	14
Puissance/Leistung/Potencia Electrica			
Potenza Compressore/Compressor Power	Kw	1,5	2,2
Compresseur/Kompressor/			
Potencia Compresore			
Condensazione/Cooling/Condensation/	Acqua o Aria/Water or Air/Eau ou Air		
Kondensation/Condensación	Wasser oder Luft/Agua o Aire		
Gas frigorifero/Refrigerating gas			
Gaz de refrigeration/Kühlgas/	Freon R 404/A		
Gas refrigerante			
Tensione/Electric Power/Tension/	400 Volt/50 Hz/3		
Strom/Voltaje	fase*/phase*/phasen*trifasica*		
Dimensioni/Dimensions/Dimensions	490x840x1460	490x980x1460	
Masse/Medidas			
Peso Netto/Net Weight/Poids Net/	Kg	295	345
Netto Gewicht/Peso Neto			
Peso Lordo/Gross Weight/Poids Lourd/	Kg	350	410
Brutto gewicht/Peso Bruto			

Per il continuo evolversi della produzione pesi, misure ed altri dati tecnici non si devono considerare impegnativi.
Since production processes can change as products evolve, weights, measurements and other technical data should not be considered binding.
Vu l'évolution continue de la production, poids, mesures et autres données techniques sont susceptibles de modifications.
Angeichts der ständigen Weiterentwicklung der Produktion sind Gewichte, Maße und andere technische Daten nicht als verbindlich zu betrachten.
Debido al continuo desarrollo de la producción, pesos, medidas y otros datos técnicos no deben ser considerados con demasiada rigidez.
* Tensioni differenti a richiesta - Different electric power upon request - Différents tensions sur demande - Andere Spannungen auf Wunsch - Voltaje diferente a pedido.