PEB
LCD

Pastorizzatori
Pasteurizers
Pasteurisierer
Pasteurisateurs
Pasteurizadores

iES Intelligent Electronic System

caldo • hot • warm • chaud • caliente

freddo • cold • kalt • froid • frío

FRIGOMAT

DESCRIZIONE

I pastorizzatori della serie "PEB LCD" sono il risultato di oltre 45 anni di esperienza di Frigomat nel settore dell'attrezzatura per gelato artigianale e consentono di ottenere un'ampia varietà di prodotti: basi per gelati alle creme, di frutta e per granite, budini, topping, etc...

CARATTERISTICHE

- Quattro tasti di selezione rapida:
  - Ciclo automatico di alta pastorizzazione (85°C);
  - Ciclo automatico di bassa pastorizzazione (65°C);
  - Ciclo automatico di conservazione/maturazione (4°C);
  - Ciclo semi-automatico con regolazione delle temperature e dei tempi di pausa.
- Menù "ricette" interattivo con 16 programmi di lavoro per gelateria e pasticceria con richiesta automatica degli ingredienti durante le diverse fasi del ciclo.
- Funzione "modifica ricette".
- Funzione "crea ricette" con memorizzazione fino a 30 nuove ricette.
- Calcolo automatico dei tempi di sosta in funzione della T° programmata con possibilità di regolazione fino a 10 ore.

DESCRIPTION

The "PEB LCD" pasteurizers are the result of more than 45 years of Frigomat experience in the field of the artisan gelato laboratories. This series allows the operator to make a wide range of products: gelato, sorbet and slush bases, puddings, toppings, etc...

CHARACTERISTICS

- Four quick selection push-buttons:
  - Automatic cycle for high pasteurization (85°C-185°F);
  - Automatic cycle for low pasteurization (65°C-149°F);
  - Automatic preservation/maturation cycle at (4°C-39°F);
  - Semi-automatic cycle with regulation of temperature and stop times.
- Interactive "recipes" menu with 16 programmes for ice cream and pastry production; the ingredients are automatically recalled during the different phases of the cycle.
- "Modify recipes" function.
- "Create recipes" function with up to 30 new recordable recipes.
- Automatic calculation of stop times according to selected temperature (regulation up to 10 hours allowed).

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Trattamento miscele con sistema a bagnomaria a glicole, che permette di impostare la T° fino a 90°C senza alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto.
- L'elettronica **IES** elimina il fenomeno dell'inerzia termica, tramite un sistema **brevettato** che consente di lavorare con estrema precisione alle temperature desiderate e di ridurre i consumi energetici.
- Funzione antighiaccio automatica.
- Vasca monoblocco in acciaio inox.
- Rubinetto di scarico con sistema di lavaggio indipendente dopo ogni prelievo di miscela.
- Distanza da terra del rubinetto che consente l'uso di recipienti di elevata capacità.
- Agitatore in acciaio ad innesto rapido completamente smontabile.
- Controllo di precisione della T° in vasca tramite sonda a diretto contatto con il prodotto.
- Riavvio automatico del ciclo in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica.
- Predisposizione per l'attacco della stampante.
- Memorizzazione dei dati riferiti agli ultimi cicli eseguiti.

ADVANTAGES AND PLUSES

- The bain-marie mix treatment allows to set the T° up to 90°C (194°F) maintaining the organic characteristics of the products.
- The **IES** electronic eliminates the phenomenon of the thermal inertia, thanks to a **patented** system, which allows an extreme working precision at the desired temperatures, reducing the energy consumption.
- Automatic no-frost function.
- Stainless steel cylinder-block vat.
- Outlet spigot with independent washing system for an efficient cleaning after each mix drawing.
- High positioned spigot allows the use of big containers.
- Quick release steel agitator, fully detachable.
- High-precision vat temperature control through a dip probe.
- Automatic cycle restart in case of electrical blackout.
- Prearrangement for printer connection (optional).
- Last cycles' recordable data.

BESCHREIBUNG

Die Pasteurisierer der „PEB LCD“ Serie sind das Ergebnis einer über 45 jährigen Erfahrung von Frigomat im Bereich der Ausstattung von Eislabors. Die PEB erlauben eine vielfälftige Herstellung von Produkten wie: Mischungen für Creme- und Fruchteis, Pudding, Toppings usw...

EIGENSCHAFTEN

- Vier Tasten für eine Schnellauswahl:
  - Automatischer Zyklus für Hochpasteurisierung (85°C);
  - Automatischer Zyklus für Niederpasteurisierung (65°C);
  - Automatischer Zyklus für Konservierung/Reifung (4°C);
  - Halbautomatischer Zyklus mit Einstellung der Temperatur und der Pausenzeiten.
- Interaktives „Rezeptmenu“ mit 16 Arbeitsprogrammen für Eisdielen und Konditoreien, wo die Zutaten automatisch während den verschiedenen Arbeitsgängen der Zyklen abgefragt werden.
- Funktion „Rezeptänderung“.
- Funktion „Rezepteingabe“ für die Personalisierung und Speicherung von bis zu 30 neuen Rezepten.
- Automatische Kalkulation der Zeitpausen, je nach programmierter Temperatur, mit Einstellmöglichkeit bis zu 10 Std.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Mischungsbearbeitung mit Glykol-Wasserbadprinzip, Temperatureinstellung bis zu 90°C ohne die natürlichen Produkteigenschaften zu verändern.
- Die IES-Elektronik beseitigt das Phänomen der Wärmeträgheit durch ein **patentiertes** System, welches eine Temperaturgenauigkeit in den Arbeitvorgänge sowie eine Ernegieeinsparung erlaubt.
- Automatische Enteisungsfunktion.
- Becken in einem Edelstahlblock.
- Ausgabehahn mit unabhängigem Waschzyklus welcher die Reinigung zwischen einer Entnahme und der anderen erlaubt.
- Der hochgestellte Ausgabehahn erlaubt den Gebrauch von großen Behältern.
- Edelstahlrührwerk mit Einsteckanschluss komplett demontierbar.
- Becken-Temperaturkontrolle mit Fühler direkt in der Mischung eingelegt.
- Automatischer Neustart des Zyklus im Falle von Stromausfall.
- Vorrichtung für Anschluss an Drucker (Optional).
- Speicherung der Daten der letztdurchge-führten Zyklen.

DESCRIPTION

Les pasteurisateurs de la série « PEB LCD » sont la réalisation de l'expérience de plus de 45 ans de Frigomat dans le domaine des équipements pour la glace artisanale. Permettent de réaliser une très large gamme de produits: mélanges pour glace à la crème, à la fruit et granité, crème renversé, toppings etc...

CARACTÉRISTIQUES

- Quatre poussoirs de sélection rapide:
  - Cycle automatique de haute pasteurisation (85°C);
  - Cycle automatique de basse pasteurisation (65°C);
  - Cycle automatique conservation/maturation (4°C);
  - Cycle semi-automatique avec réglage des températures et temps d'arrêt.
- Menu « recettes » interactif avec 16 programmes de travail pour glaciers et pâtissiers; les ingrédients y sont demandés automatiquement pendant les différentes phases du cycle.
- Fonction « Modification recettes ».
- Fonction « Création recettes » pour la personnalisation de jusqu'à 30 nouvelles recettes.
- Calcul automatique des temps d'arrêt selon la température avec possibilité de réglage jusqu'à 10 heures.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Bain-marie avec glycol qui permet le réglage de la T° jusqu'à 90°C sans modifier les caractéristiques organoleptiques du produit.
- L'électronique **IES** élimine le phénomène de l'inertie thermique, grâce à un système **breveté** qui consent un travail très précis, aux températures désirées, avec un épargne d'énergie important.
- Fonction anti-glace automatique.
- Cuve monobloc en acier.
- Ecoulement cuve avec lavage indépendant après chaque extraction de mélange.
- La garde au sol du robinet permet l'utilisation de conteneurs à grande capacité.
- Malaxeur en acier avec branchement rapide totalement démontable.
- Contrôle de précision de la température dans la cuve grâce à une sonde en contact direct avec le produit.
- Redémarrage automatique du cycle dans le cas d'interruption de l'alimentation électrique.
- Possibilité de relier la machine à l'imprimante (en option).
- Mémorisation des données par rapport aux dernières cycles effectués.

DESCRIPCIÓN

Los pasteurizadores de la serie "PEB LCD" son el fruto de más de 45 años de experiencia de Frigomat en el campo de los equipos para los laboratorios de helado artesanal. Consenten de obtener una amplia variedad de productos: mezclas por helado de cremas, frutas y cremoladas, flanes, toppings, etc...

CARACTERÍSTICAS

- Cuatro teclas de selección rápida:
  - Ciclo automático de alta pasteurización (85°C);
  - Ciclo automático de baja pasteurización (65°C);
  - Ciclo automático conservación/maduración (4°C);
  - Ciclo semiautomático con regulación de las temperaturas y de los tiempos de pausa.
- Menú "recetas" interactivo con 16 diferentes programas para la heladería y la pastelería; los ingredientes son requeridos automáticamente durante el ciclo.
- Función "modifica recetas".
- Función "crea recetas" para personalizar hasta 30 nuevas recetas.
- Cálculo automático de los tiempos de parada según la temperatura programada con posibilidad de regulación hasta 10 horas.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Tratamiento mezclas a baño maría con glicole permite impostar la temperatura hasta 90°C sin alterar las características organolépticas del producto.
- La electrónica **IES** elimina el fenómeno de inercia térmica, gracias a un sistema **patentado** que consiente trabajar con extrema precisión las temperaturas y reducir consumos energéticos.
- Función antihielo automática.
- Cuba monobloque de acero.
- Grifo de descarga con lavado independiente que consiente la limpieza después cada toma de mezcla.
- Distancia entre la tierra y el grifo que permite de utilizar contenedores de grande capacidad.
- Agitador de acero de acoplamiento rápido completamente desmontable.
- Control de precisión de la temperatura en la cuba a través de sonda a directo contacto con el producto.
- Reavio automático en caso de interrupción de la alimentación eléctrica.
- Predisposición conexión impresora (optional).
- Memorización datos últimos ciclos.

• Vaso monoblocco e agitatore in acciaio.

• Cylinder-block vat and steel beater.

• Becken aus einem Block und Rührwerk aus Edelstahl.

• Cuve monobloc et malaxeur en acier.

• Cuba monobloque y agitador de acero.

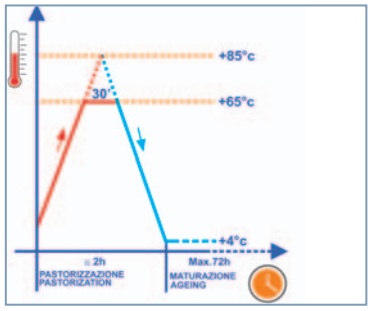
• Ciclo di pastorizzazione.

• Pasteurization cycle.

• Zyklus für Pasteurisierung.

• Cycle de pasteurisation.

• Ciclo de pasteurización.



• Bagnomaria.

• Bain-marie.

• Wasserbadprinzip.

• Bain-marie.

• Baño maría.

• Pannello di controllo.

• Control panel.

• Kontrolltastatur.

• Tableau de commande.

• Panel de control.

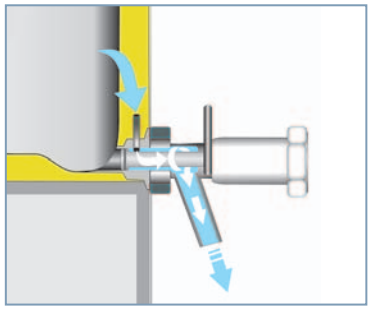
• Rubinetto di scarico con sistema di lavaggio indipendente.

• Outlet spigot with indipendent washing system.

• Ausgabehahn mitb Unabhängigem Waschzyklus.

• Ecoulement cuve avec lavage indépendant.

• Grifo de descarga con lavado independiente.



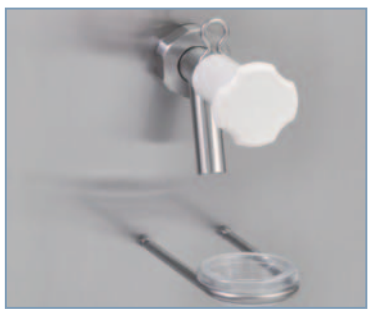
• Rubinetto di scarico del prodotto.

• Product outlet spigot.

• Ausgabehahn.

•Robinet de sortie du produit.

• Grifo erogación producto.



- 3 modelli per rispondere ad ogni esigenza produttiva.
- 3 models to answer every production need.
- 3 modelle welche jeglichem Produktionsbedarf entsprechen.
- 3 modèles pour répondre à toutes exigences de production.
- 3 modelos para satisfacer cada exigencia productiva.

INFORMAZIONI TECNICHE • SPECIFICATIONS • TECHNISCHE DATEN • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modello	Carica per ciclo	Produzione per ciclo**	Alimentazione elettrica	Potenza nominale	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità		Peso
								Alla base	Max	
Model	Load per cycle	Production per cycle**	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth		Weight
								Min	Max	
Modell	Füllmenge per Zyklus	Produktion per Zyklus**	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe		Gewicht
								Min	Max	
Modéle	Capacité par cycle	Production par cycle**	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
								Min	Max	
Modelo	Carga por ciclo	Producción por ciclo**	Tensión	Potencia nominal	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad		Peso
								Min	Max	
	Kg	Kg		Kw		cm	cm	cm	cm	Kg
PEB 60 LCD	20-60	60	400V/50Hz/3+N	7,2	W*	108	40	90	108	200
PEB 2x60 LCD	20-60/20-60	60/60	400V/50Hz/3+N	11,6	W*	108	80	90	108	330
PEB 130 LCD	40-130	130	400V/50Hz/3+N	11,5	W*	108	53	90	108	255

*W = Acqua - Water - Wasser - Eau - Agua

**Durata media del ciclo a pieno carico: 2 ore - Average duration of the cycle at full load: 2 hours - Durchschnittliche Dauer Zyklus: 2 Stunden - Durée moyenne du cycle: 2 heures - Duración media ciclo: 2 horas.

- Le capacità produttive dichiarate sono solo indicative, in quanto dipendenti dalle condizioni operative e dai prodotti impiegati. La ditta si riserva il diritto di qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso.
- The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used. Specification subject to change without notice.
- Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits– und Produktbedingungen abhängig. Änderungen vorbehalten.
- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés. Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis.
- Las capacidades productivas declaradas son indicativas y dependen de las condiciones operativas y de los productos utilizados. La empresa reserva el derecho de cualquier modificación constructiva sin previo aviso.

FRIGOMAT

TÜV SÜD ISO 9001 Azienda Certificata UNI EN ISO 9001:2008 Numero Certificato 50 100 5650

Via 1° Maggio, 28 - 26862 GUARDAMIGLIO (Lodi) - Italia
Tel. 0377.415011 - Fax 0377.451079 - 0377.51010
info@frigomat.com - www.frigomat.com

Ed. 1 - 04/16