



# patamix *Evo*

Die Maschine für Pâte à Choux, Karamel, Schokolade und ihre Variationen



Der Patamix Evo  
für Schokolade

Patamix Evo kann als echter Schmelztank eingesetzt werden, ein nützliches Gerät zum Schmelzen großer Schokoladenmengen, zum Tempern oder für die Kuvertüre von Produkten.

Der Patamix Evo  
für Karamel

Patamix Evo eignet sich hervorragend für die Verarbeitung und Herstellung von Karamel. Diese Maschine hat die Fähigkeit, Zucker aufzulösen und die Herstellung von Karamell, Creamux, Glasur, Masse, Nougats und vielen anderen Derivaten zu ermöglichen.

Der Patamix Evo  
für Pâte à Choux

Mit dem Patamix Evo kann der Pâte à Choux dank eines automatischen Programms auf traditionelle Weise erstellt werden. Die Verwendung von Patamix Evo für Pâte à Choux bedeutet, qualitativ hochwertige Produkte wie Bignè, Eclair und Profiteroles herzustellen.

Neues Rührsystem, bestehend aus einem festen Teil und einem beweglichen Teil, die zusammenarbeiten und eine beispiellose Konsistenz gewährleisten..

Schneller natürlicher Abkühlungsprozess durch spezielle Ad-hoc-Lüfter



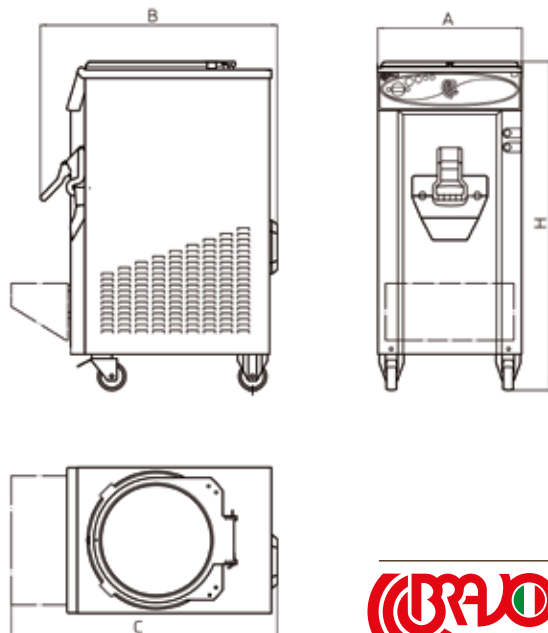
In Patamix Evo können Sie bis zu 60 kg Schokolade einlegen!

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Maschine im Modell 50 verfügbar
- Es ist mit Bronzerührblatt ausgestattet
- Edelstahl-Gitter

## VORTEILE & STÄRKEN

- Damit können Sie 3 Produkte mit einer Maschine bearbeiten und vieles mehr
- Patamix Evo kann große Mengen Schokolade schmelzen
- Zeitsparen während der Produktion
- Produktionsflexibilität (von halber Last bis zu kontinuierlichen Zyklen)



### TECHNISCHE DATEN

50

		50		
		Schokolade	Pâte à choux	Karamell
Mischung Min *1	kg/Zyklus	20	25	10
Mischung Max *1	kg/Zyklus	60	50	25
Spannung *2	Volt/ Hz/Ph	400/50/3		
Leistung Max	kW	9,7		
Breite (A)	cm	51		
Tiefe (B)	cm	83,6		
Tiefe (C)	cm	93,9		
Höhe (H)	cm	115,6		
Gewicht	kg	140		

\*1 Die stündliche Produktion ist abhängig von der Art der verwendeten Mischung und der Dichte des Endprodukts anfällig. \*2 Auch in 60 Hz verfügbar.