

POLLUX 360

Sistem inteligent de pasteurizare a oualor

Siguranta sanitara perfecta pentru oua

Pasteurizatoarele Pollux reprezinta o solutie completa de pasteurizare exact in locul de procesare. Cu ajutorul capabilitatilor suplimentare de gatire si mentinere, aveti un echipament ideal pentru toate tipurile de preparare a oualor !

- **Omoara Salmonella si A.I.** – Procesul nostru exclusiv distruge agentii patogeni si in acelasi timp pastreaza aroma si valoarea nutritiva completa a oului.
- **Va protejeaza clientii ... Un ou o data** – Proces unic natural de pasteurizare ofera o reducere de 10.000.000 de ori a nivelului de bacterii. Din cauza ca acest proces ofera o protectie de 100 de ori mai eficienta decat procesele normale de pasteurizare, puteti fi siguri ca oferiti un nivel de neegalat de siguranta alimentara si asigurare a calitatii alimentelor.
- **Meniu flexibil fara probleme** – Ganditi-va la posibilitatile nelimitate ale unui meniu daca problema sigurantei oualor nu mai exista ! Dressing Caesar ... spuma ... crème ... si orice alt produs care foloseste oua brute sau sub-gatite, nu mai pun nici o problema din punct de vedere al igienei alimentare.
- **Integritatea oualor fara compromis** – Albuminele (albus) si galbenusul isi mentin proprietatile lor brute si sunt complet separate pentru retete ce necesita componente specifice din ou.
- **Preparare perfecta** – pasteurizatoarele Pollux ofera 14 procese selectabile, pentru diferite nivele de preparare oua : moi, medium, tare ,, oua in stil asiatic. Fiecare proces de gatit include de asemenea pasteurizare, din cauza ca fara aceasta, ouale cu interior moale pot fi contaminate cu bacterii.
- **Pastrare perfecta** – Veti economisi timp si va veti pastra clientii multumiti cu ouale ``moi`` fierte, din cauza ca acestea raman moi si la temperatura corecta de servire pana la 5 ore. Pierderi reduse, serviciu rapid si calitate inalta !
- **Capabilitati de pasteurizare rapida** – daca va grabiti si preparati oua fara coaja, puteti mari viteza de pasteurizare. In numai 15 minute, Pollux poate obtine acelasi grad de reducere a bacteriilor cu doar o foarte mica coagulare a oului, oferind un plus de viteza si flexibilitate procesului dumneavoastra.
- **Usor de utilizat** – cu functia ``pornire rapida`` si patru programe presetate. echipamentele Pollux sunt foarte simplu de utilizat. Mai mult, afisajul animat ofera detaliile procesului si informatii in mai multe limbi.



Numai pasteurizatoarele Pollux va pot oferi siguranta perfecta, prepararea perfecta, pastrarea perfecta a oualor printr-un proces natural !

POLLUX 360

SPECIFICATII TEHNICE

Dimensiuni	Specificatii
Inaltime	1100 mm
Latime	950 mm
Adancime (inclusiv curba pentru scurgere)	840 mm
Capacitatea maxima	360 oua (12 tavi cu 30 oua fiecare)
Greutate neta	150 kg
Date electrice	
Conexiune electrica	3 x 380 V
Frecventa	50 Hz
Conexiune trifazica	3 P + N + PE / 22 A / C
Putere absorbita	15 kW
Temperatura de operare maxima	100°C
Temperatura ambientala	5 – 35 °C
Facilitati apa	
Alimentare apa/ Presiune (min. / max.)	2 x G 3/4`` / 1,5 - 4 bar
Scurgere apa	50 mm
Temperatura apa de alimentare (min./max.)	5 / 25 C
Control	
Afisaj grafic animat	240 x 64 pixeli
Pornire rapida / Presetari	Da / 4
Meniu rulant	Da
Limbi	7 standard (engleza, franceza, germana, spaniola, italiana, germana, portugheza) si restul optional
Taste programabile	Da
Accesorii, certificari	
Tavi procesare oua	12 tavi incap o data (optionale)
Nivel zgomot	40 dB(A)
Certificare	89/336/EEC amendata prin 92/31/EEC; 73/23/EEC; 93/68/EEC HACCP / Certificat de SGS Belgia
Comunicatie IR	da