

MIXPASTO 120 TS - 60 TS



The new series of **Mixpastro 60 TS** and **120 TS** pasteurisers are equipped with the latest generation "touch" panel. Upon request there is the possibility of network interconnection to control the machine remotely via smartphone or PC (OPTIONAL).

The main characteristics:

- › **Integrated emulsifier** controlled by **Inverter**;
- › New control panel with high and low pasteurization program, with automatic and adjustable agitation programs;
- › Automatic agitation during holding phase;
- › Custom pasteurization program fully adjustable by the operator;
- › **USB** port for recording time, temperature and alarms during pasteurisation, trouble-shooting and software upgrading;
- › LAN door for inter-connection in NETWORK via cable or WIFI;
- › New design of tank with sloped base;
- › Heating and cooling through **bain-marie system**;
- › Program to operate with **half capacity**;
- › Self diagnosis to check the status of the internal components.

Les nouvelles séries de pasteurisateurs **Mixpastro 60 TS** et **120 TS** sont équipées d'un écran tactile de dernière génération. Sur demande il y a la possibilité d'interconnexion réseau pour gérer la machine à distance via un smartphone ou un PC (OPTIONEL).

Caractéristiques principales:

- › **Émulsionneur** incorporé avec moteur agitateur actionné par un **Inverter**;
- › Nouvelle électronique de gestion avec des programmes de haute et basse pasteurisation, à vitesse variable;
- › Agitation automatique pendant la maturation;
- › Programmes de pasteurisation totalement personnalisables par l'utilisateur;
- › Port **USB** pour l'enregistrement des cycles de pasteurisation, gestion des alarmes et chargement des mises à jour du logiciel;
- › port LAN pour l'interconnexion en réseau via le câble ou le WIFI;
- › Nouveaux bacs avec fond incliné;
- › Chauffage et refroidissement au **bain-marie**;
- › Programme pour opérer avec des quantités de mélange réduites par **demi capacité**;
- › Système de diagnostic pour la vérification des organes de fonctionnement.

Die neuen Pasteurisatoren **Mixpastro 60 TS** - und **120 TS** sind mit Touch-Screen der neuesten Generation ausgestattet. Auf Anfrage kann man die Verbindung an das Netzwerk bekommen, um die Maschine per Smartphone oder PC fernzusteuern (OPTIONAL).

Wichtigste Eigenschaften:

- › Eingegliedertes **Emulgiergerät** mit **INVERTERBETRIEBENEM** Rührwerkmotor;
- › Neue Steuerelektronik mit Programmen für hohe und niedrige Pasteurisierung mit regulierbarer Geschwindigkeit;
- › Automatisches Rühren während der Reifung;
- › Vollständig durch den Verwender individuell gestaltbare Pasteurisierungsprogramme;
- › **USB-Anschluss** zum Zwecke der Aufzeichnung der Pasteurisierungszyklen, der Verwaltung der Alarme und für das Laden von Software-Updates;
- › LAN-Anschluss für die Verbindung an das NETZWERK über Kabel oder WLAN;
- › Neue Becken mit geneigtem Boden;
- › Erwärmung und Abkühlung im **WASSERBAD**;
- › Programm für den Betrieb mit geringen Mischungsmengen mit **halbvoller wanne**;
- › Diagnosesystem für die Überprüfung der Betriebsorgane.



Nuovo quadro comandi Touch Screen
New Control panel Touch Screen

La nueva serie de pasteurizadores **Mixpastro 60 TS** y **120 TS** están equipados con el panel táctil de última generación. Posibilidad de interconexión de red para administrar la máquina de forma remota a través de un teléfono inteligente o una PC (OPTIONAL).

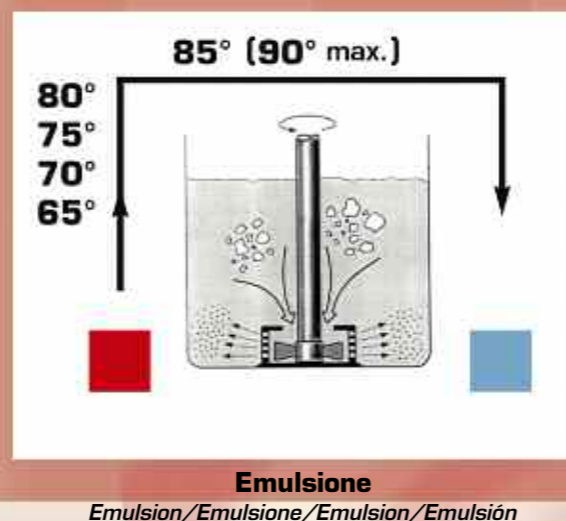
Características principales:

- › **Emulsor** incorporado con motor agitador accionado por **Inverter**;
- › Nueva electrónica de gestión con programas de alta y baja pasteurización, con velocidad variable;
- › Mezclado automático durante la fermentación;
- › Programas de pasteurización totalmente personalizables por el usuario;
- › Puerto **USB** para memorizar los ciclos de pasteurización, gestionar las alarmas y para cargar las actualizaciones del software;
- › Puerto LAN para interconexión en RED por cable o WIFI;
- › Nuevas cubas con fondo inclinado;
- › Calentamiento y enfriamiento al **Baño María**;
- › Programa para operar con pequeñas cantidades de mezcla;
- › Sistema de diagnóstico para el control de los órganos de funcionamiento.

La nuova serie di pastorizzatori **Mixpastro 60 TS** e **120 TS** sono dotati di pannello "touch" di ultima generazione. Su richiesta, è possibile la interconnessione in rete per la gestione della macchina in remoto tramite smartphone o PC (OPZIONALE).

Principali caratteristiche:

- › **Emulsore incorporato** con motore agitatore azionato da **INVERTER**;
- › Nuova elettronica di gestione con programmi di alta e bassa pastorizzazione, a velocità variabile;
- › Agitazione automatica durante la maturazione;
- › Programmi di pastorizzazione interamente personalizzabili dall'utilizzatore;
- › **Porta USB** per registrazione dei cicli di pastorizzazione, gestione degli allarmi e per il caricamento degli aggiornamenti software;
- › Porta LAN per interconnessione in RETE via cavo o WIFI;
- › Nuove vasche con fondo inclinato;
- › Riscaldamento e raffreddamento a **Bagnomaria**;
- › Programma per operare con **metà vasca**;
- › Sistema di diagnosi per la verifica degli organi di funzionamento.



Новая серия пастеризаторов **Mixpastro 60 TS** и **120 TS** оснащена сенсорной панелью последнего поколения с возможностью сетевого подключения для удаленного управления машиной с помощью смартфона или ПК (OPTIONAL).

Основные характеристики:

- › Встроенные эмульгатор с мешалкой двигатель с приводом от инвертора;
- › Новые программы электронного управления с высокой и низкой пастеризацией, с переменной скоростью;
- › Автоматическое перемешивание во время созревания;
- › Программы пастеризации полностью настраиваемые пользователем;
- › USB порт для циклов записи пастеризации, управление сигнализацией и обновлением программного обеспечения для сброса;
- › LAN порт для подключения к сети через кабель или WIFI;
- › Нагревание и охлаждение **BAGNOMARIA**;
- › Программа для работы с небольшими количествами смеси;
- › Система диагностики для проверки функционирования деталей