

# MIXPASTO 200 TS/120 TS/60 TS



La nuova serie di pastorizzatori **Mixpastro 60 TS - 120 TS - 200 TS**, sono dotati di pannello "touch" di ultima generazione. Su richiesta (opzionale), è possibile l'interconnessione in rete per predisposizione 4.0 e per la gestione della macchina in remoto tramite smartphone o PC.

**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.

The new series of **Mixpastro 60 TS - 120 TS - 200 TS** pasteurisers are equipped with the latest generation «touch» panel. Upon request (optional), it is possible to connect to the network for 4.0 setup and for remote machine management via smartphone or PC.

**The main characteristics:**

- Integrated emulsifier controlled by Inverter;
- New control panel with high and low pasteurization program, with automatic and adjustable agitation programs;

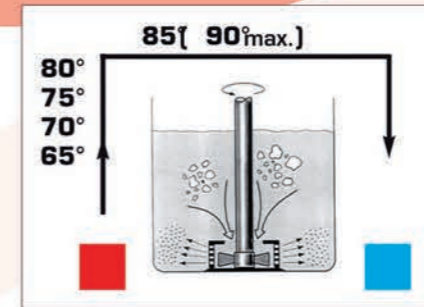
- Automatic agitation during holding phase;
- Custom pasteurization program fully adjustable by the operator;
- USB port for recording time, temperature and alarms during pasteurisation, trouble-shooting and software upgrading;
- LAN door for inter-connection in NETWORK via cable or WIFI;
- New design 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 - 120 TS - 200 TS** sont équipées d'un écran tactile de dernière génération. Sur demande (en option), il est possible de se connecter au réseau pour une configuration 4.0 et pour la gestion à distance de la machine via smartphone ou PC.

**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;

Emulsione  
Emulsion/Emulsion/  
Emulsion/Emulsión/  
Эмульсия



- 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 - 120 TS - 200 TS** sind mit Touch-Screen der neuesten Generation ausgestattet. Auf Wunsch (optional) ist eine Netzwerkanbindung für die 4.0-Einrichtung und für die Fernverwaltung der Maschine per Smartphone oder PC möglich.

**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.

La nueva serie de pasteurizadores **Mixpastro 60 TS - 120 TS - 200 TS** están equipados con el panel táctil de última generación. Previa solicitud (opcional), es posible conectarse a la red para la configuración 4.0 y para la gestión remota de la máquina a través de un teléfono inteligente o una PC.

**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;

Quadro comandi  
Touch Screen/  
Control panel  
Touch Screen



- 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.

Новая серия пастеризаторов **Mixpastro 60 TS - 120 TS и 200 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.

MIXPASTO	60TS	120TS	200TS
Capacità/Capacity/Capacité/Füllmenge Capacidad/ Вместимость/ mix-max	Lt 15-60	20-120	30-200
Potenza Elettrica/Installed Power/ Puissance/Leistung/Potencia Electrica/ Электроэнергия	Kw 7,2	13	20
Condensazione/Cooling/Condensation/ Kondensation/Condensación/ Конденсация	Acqua o Aria/Water or Air/ Eau ou Air/Wasser oder Luft/ Agua o Aire/ Вода или воздух		
Gas frigorifero/Refrigerating gas Gaz de refrigeration/Kühlgas/ Gas refrigerante/ Холодильник газовый	R 449/a		
Tensione/Electric Power/Tension/ Strom/Voltaje/ Электроэнергия	400 Volt/50 Hz/3 fase*/phase*/phasen/**trifasica*/ фазер*		
Dimensioni/Dimensions/Dimensions	400x1000	640x1000	670x1175
Masse/ Medidas/ Размеры	x1050	x1050	x1248
Peso Netto/Net Weight/Poids Net/ Netto Gewicht/Peso Netto/ peso netto	Kg 200	275	340
Peso Lordo/Gross Weight/Poids Lourd/ Brutto gewicht/Peso Bruto/ peso lordo	Kg 245	305	405