



MC 100 TR



## Mejora la calidad de sus helados. Baja costes y ahorra tiempo

- Reemplaza al homogeneizador a pistón con menor coste
- Reduce el tamaño del glóbulo graso
- Perfecta estabilidad de la mezcla
- Notable mejora de la textura
- Incremento de la viscosidad (cuerpo)
- Menor tiempo de maduración
- Mayor brillo y color uniforme
- Elaboración propia de pulpas de fruta
- Integra perfectamente la leche en polvo

### Aprovechamiento de poder de trituración y molienda

- Puede moler cualquier tipo de fruta fresca o seca.
- Produce pulpas homogéneas y cremosas a menor costo.
- Incorpora mayor cantidad de sólidos en los helados de agua.
- Aumenta el rendimiento de la materia prima.
- Reduce la cantidad de estabilizante.
- Permite elaborar helados de frutas en fabricadoras continuas.

### Aprovechamiento del poder emulsionante

- Puede conectarse en línea con cualquier calentador para aprovechar la temperatura de la mezcla.
- Reduce los tiempos de elaboración.
- Permite homogeneizar toda la mezcla (no sólo las bases).
- Optimiza el batido en el helado.
- Facilita la dispersión e integración de la leche en polvo.
- Puede homogeneizar pequeñas partidas sin utilizar el calentador.
- Funciona como bomba de trasvase.
- Puede conectarse en línea con el enfriador de placas.
- Acelera la preparación de la mezcla de los polos.
- Disminuye el riesgo de cristalización.

Modelo

MC 100 TR (7,5 c.v.)

### Características técnicas

- Totalmente construido en acero inox AISI 304
- Terminación sanitaria
- Motor eléctrico totalmente blindado
- Equipo de fácil movilidad
- Ocupa poco espacio
- Fácil desmontaje para su limpieza
- Funcionamiento libre de ruidos
- Escaso mantenimiento



Modelo MC 100 TR homogeneizando en línea con un pasteurizador dotado de bomba