

PASTOMAT[®]

autofrigor

et PASTOMAT PLUS[®]

Pasteurisateur Multifonctions/Pastocuisseur/Pastocrème

La nouvelle génération des pasteurisateurs AUTOFRIGOR constitue un outil encore plus facile d'utilisation et d'entretien grâce à ses **solutions exclusives** :

The new generation of AUTOFRIGOR pasteurizers is an even easier tool to use and keep thanks to its **exclusive solutions**:

covercle solidaire entièrement relevable.
cover can be fully and easily lifted up.

ouverture assistée par 2 vérins à gaz
lift-up assistance by 2 gas springs.

mélangeur entièrement amovible.
stirrer can be removed.

covercle d'appoint pour contrôle et ajout d'ingrédients.
auxiliary cover for control or ingredients adding.

buse de lavage rotative intégrée (option).
rotative water nozzle integrated (option).

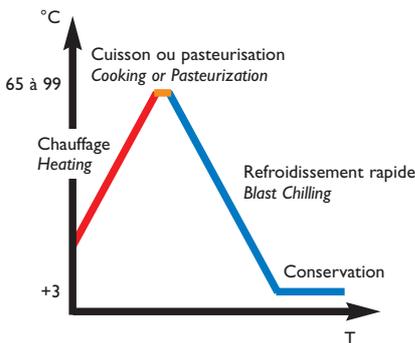
ensemble d'entraînement capoté à arbre inox et huile alimentaire.
covered driving gear system is equipped with S/S shaft and food approved oil.



Avec le PASTOMAT, vous disposez d'un ou de plusieurs programmes de base directement accessibles, qui vous permettent de réaliser toutes les recettes dont vous pouvez avoir besoin en vous libérant de toute contrainte :

With PASTOMAT, you get direct access to **one or several** fully automatic basic programs that allow you to prepare all recipes you might need with the maximum freedom:

- crèmes pâtisseries, au citron, au beurre
- bases de bavaoies et de mousse au fruit
- flans, compotes, confitures, riz au lait
- nappages, sirops, coulis, crèmes anglaises, mix à glaces
- ganache fluide ou épaisse, et avec l'option chocolat :
 - fonte, cristallisation et tempérage de la couverture (option)
 - les recettes salées du traiteur : béchamel, sauces, garnitures
- salted recipes: béchamel, sauces, fillings, garnishings
- chocolate cover crystallization and tempering (option)
- fluid and thick ganache
- desserts, rice pudding
- icings, syrups, ice cream mix
- fruit sauce, purée or marmelade
- bavaoies and fruit mousse base
- custard, lemon cream, butter cream



Rentabilité
Qualité
Hygiène
Sécurité
Simplicité

Profitability
Quality
Hygiene
Safety
Simplicity



P25P



P35P



P60P



P120P

Grâce à ses performances, le **PASTOMAT** Pâtissier assure **gain** de matière, de temps et de main d'œuvre.

3 paramètres à fixer, qui sont automatiquement mémorisés, **c'est tout** :

- chauffage et cuisson jusqu'à 99 °C et temporisation de la cuisson de 0 à 120 minutes, pour la réalisation de tous types de pasteurisation : haute, basse ou intermédiaire.
- réfrigération automatique et conservation à la température de votre choix jusqu'à +3 °C.
- pour la couverture de chocolat, paramétrage des températures de fonte, cristallisation et conservation, et du mode de descente en froid.

Un recueil de recettes est livré avec chaque machine.

*A true multifunctional laboratory, the **PASTOMAT** Patissier **saves** product, time and labour,*

- it stirs up, heats up at the selected temperature up to 99 °C, cooks during the fixed time of 0 to 120 minutes, for the achievement of all types of pasteurization,*
- blast chills at the set up working or conserving temperature and keeps the product until 48h.*

*Start your program, eventually adjust the 3 parameters value if not already registered, **that is all.***

At every moment, you can visually check the production cycle, and product and tank side temperatures.

For chocolate cover, melting, chilling and conservation temperatures can be set up as well as the cooling mode.

A book of recipes is delivered with the machine.



LES SOLUTIONS EXCLUSIVES

* **une technologie au service de la qualité de vos recettes**

- chauffage et réfrigération directs avec régulation électronique PD des températures, garants d'une **haute qualité bactériologique et organoleptique**.
- 3 modes d'agitation, et davantage avec l'option variateur de vitesse, pour une parfaite **homogénéisation** et une **consistance** optimale.
- programmes produits épais et produits liquides.

* **Une sécurité hygiénique**

- construction entièrement en inox 304.
- cuve et plateau supérieur formant un ensemble monobloc.
- surfaces lisses, batteur démontable et amovible, couvercle et vanne de vidange et cuve sans joint.

* **ergonomie et sécurité**

- tableau de commande facile d'utilisation (une touche = un programme) situé au-dessus de la zone de travail et permettant une visualisation du cycle de production en temps réel.
- mémorisation du cycle en cas de suspension ou micro-coupures
- sécurités passive et active : la machine ne peut fonctionner mécaniquement couvercle ouvert.
- conforme aux règles HACCP.

AUTOFRIGOR



EXCLUSIVE SOLUTIONS

* **efficiency**

- direct heating and cooling, with a permanent PD control of temperatures for a **high bacteriological quality**.
- 3 available agitation modes, and more with the inverter option.

* **quality of process**

- optimized stirrer for a **soft treatment** and **perfect homogenization** of products and an efficient and progressive thermal transfer, removable for an easy cleaning.
- cooking and pasteurization at the right temperature for **high organoleptic qualities**, and programs for thick and liquid products.

* **hygiene**

- tank and top:
- fully made of 304 s/s.
- smooth surfaces and absence of seals on cover and extraction valve.
- tank and top of the machine in one solid piece.

* **safety and ergonomy**

- passive and active devices: machine cannot mechanically work with an opened cover.
- simple and ergonomic control board located over working top.
- control of the cycle trough colour leds.
- memorization of cycle when suspended or because of a short power cut.
- in conformity with HACCP rules.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES TECHNICAL CHARACTERISTICS

Modèles models	Production/cycle		Puissance Power	Condensation Cooling	Dimensions	Poids net/brut Net/gross weight
	l	l/2h				
			400/3/50-kW		cm	kg
P25P	10-22	25-30	4,5	air ou eau air or water	56x73x137	160/180
P35P	15-33	40-45	5,7	air ou eau air or water	56x73x153	180/200
P60P	30-60	50-60	7,4	eau water	67x83x154	220/250
PI20P	60-120	100-120	11,0	eau water	71x87x173	270/300

Options : alimentation électrique spécifique (autre que 400V/3ph.+N+T/50Hz), programme "chocolat", variateur de vitesse, buse de lavage rotative, double circuit de refroidissement demi-pleine cuve.

Options: specific electric supply (other than 400V/3ph.+N+E/50Hz), "chocolate" program, inverter, rotating cleaning nozzle, double cooling evaporator 1/2 and full tank.

Machines conformes aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur. Le Pastomat bénéficie d'une garantie d'un an contre tous vices de fabrication. Nous nous réservons le droit de modifier sans préavis les caractéristiques techniques de nos appareils dans le cadre de leur amélioration continue.

Machines in conformity with sanitary and security norms in force.

The Pastomat beneficiates from a one year warranty against manufacture defects.

We keep our rights to modify the tecnical specifications of our machines without previous notice within our policy of continuous improvement.



MACHINES AUTOFRIGOR S.A.
S.A. AU CAPITAL DE 76 000 €
26, rue Mozart - F. 95870 BEZONS
Téléphone 33 (0)1 30 76 51 52
Télécopie 33 (0)1 30 76 11 82

Votre conseiller
(Your counsellor)

