

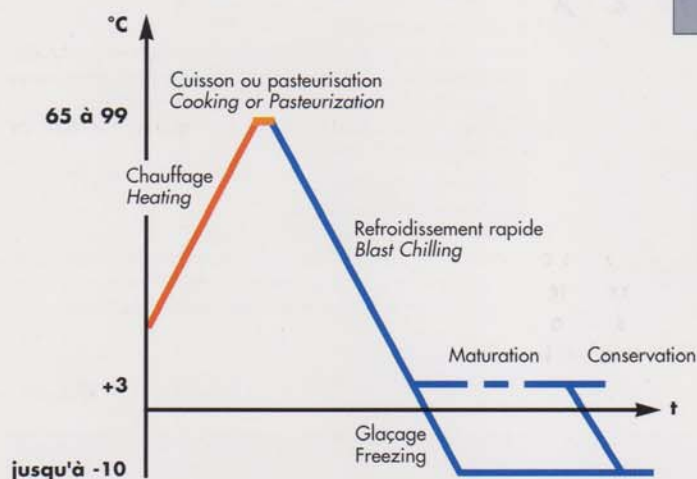
autofrigor

PASTOGLACE[®]

Laboratoire Multifonctions 3 en 1 Multifunction Laboratory 3 in 1

Le seul laboratoire multifonctions qui programme votre recette complète de la pasteurisation au glaçage en une seule opération, sans transfert, y compris la mise au point du chocolat.

The only multipurpose laboratory that programs your complete recipe from pasteurizing to freezing in a single operation, without transfer, including the chocolate tempering.



Laboratoire complet en une seule et même cuve, le **PASTOGLACE** agite, chauffe, cuit, pasteurise, refroidit, mûrit, glace, conserve vos recettes en un cycle unique **entièrement automatique** géré par l'automate programmable AUTOFRIGOR, **sans aucun transfert** ni manipulation, pour une hygiène maximale.

Le laboratoire multifonctions PASTOGLACE est votre **partenaire de tous les jours** pour la préparation des :

- * crèmes pâtisseries, mousselines, chiboust, citron, au beurre,
- * bases de mousses et bavares, sabayon,
- * ganache, crème anglaise, flans, entremets, riz au lait,
- * nappages, gelées, coulis, compotes, confitures, sirop de sucre,
- * glaces, crèmes glacées, sorbets, granités et milk shake,
- * mise au point du **chocolat** (tablage et cristallisation),
- * recettes salées du traiteur et du cuisinier : sauces, béchamel, garnitures, etc...



Extraction du produit

- * IP 55
- * Entièrement INOX 304
Fully made of 304 S/S

- Monocuve → Pas de transfert → Meilleure hygiène
Economie de main d'œuvre
Facilité de nettoyage
Gain de temps et d'argent
- Single vat → No transfer → Better hygiene
Labour saving
Easy cleaning
Time and money saving

A full laboratory in itself, the **PASTOGLACE** stirs up, heats up, cooks, pasteurizes, cools down, matures, ices and keeps up your recipes in a same vat, **without transfer**, through a **fully automatic** cycle controlled by the AUTOFRIGOR micro-processor.

PASTOGLACE is your **everyday partner** for the preparation of :

- * ice cream and sorbet, soft ice mix,
- * custard, confectionery creams, rice pudding,
- * bavarois and fruit mousses bases, ganache,
- * sugar sirup, fruit purée, jam or sauce,
- * **chocolate** tempering for moulding,
- * salted preparations for catering recipes :
sauces, fillings and garnishings etc...

Profitability
Quality
Hygiène
Sécurité



PG 8-20



PG 24-60



Grâce à ses performances, le **PASTOGLACE** respecte vos recettes et traditions en assurant un **gain** de produit, de temps et de main d'oeuvre ; 3 paramètres à fixer, **c'est tout :**

- * chauffage et cuisson jusqu'à 115 °C,
- * temporisation de la cuisson de 0 à 120 minutes,
- * réfrigération automatique à la température de votre choix jusqu'à :
 - + 3 °C en réfrigération et maturation,
 - 10 °C en turbinage et sanglage.

Un recueil de recettes est livré avec chaque machine.

Thanks to its performance, the **PASTOGLACE** respects your recipes and traditions with a **gain** of product, time and labour. 3 parameters to set up, **that is all :**

- * heating and cooking up to 115 °C,
- * time of cooking up to 120 minutes,
- * cooling down to +3 °C or freezing down to -10 °C (ice cream and sorbet).

At every moment, you can visually check the production cycle and the product and tank side temperatures. A book of recipes is delivered with the machine.



LES EXCLUSIVITES AUTOFRIGOR

* une technologie au service de la qualité de vos recettes

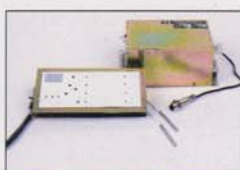
- chauffage et réfrigération directs avec régulation électronique PID des températures de chauffage, garants d'une **haute qualité bactériologique et organoleptique**.
- 3 modes d'agitation pour une parfaite **homogénéisation** et une **consistance** optimale.

* une sécurité hygiénique

- surfaces lisses, batteur démontable et amovible, couvercle et vanne de vidange sans joint,
- construction entièrement en inox 304,
- douchette de lavage.

* ergonomie et sécurité

- tableau de commande facile d'utilisation (une touche = un programme) situé à l'écart de la zone de travail et permettant une visualisation du cycle de production en temps réel,
- sécurités active et passive,
- conforme aux règles HACCP.



AUTOFRIGOR EXCLUSIVITIES

* efficiency :

- direct heating and cooling, with a permanent PID control of heating temperatures, for a **high bacteriological quality**,
- 3 available agitation modes.

* hygiene :

- smooth surfaces and absence of seals on cover and extraction valve,
- fully made of 304 S/S.

* 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**.

* safety and ergonomy :

- passive and active devices,
- simple and ergonomic control board,
- in conformity with HACCP rules : the **all in one bowl** system avoids any contact with bacteria or germs from ingredients introduction to cold finished products extraction.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES TECHNICAL CHARACTERISTICS

| Modèles Models | Production/cycle | Production | Puissance Power | Condensation Cooling | Dimensions | Poids net/brut Net/gross weight |
|-------------------|------------------|------------|--------------------|----------------------------|------------|------------------------------------|
| | l | l/h | kW | | cm | kg |
| PG 8-20 | 2-4 | 8-20 | 2,6 | air ou eau air or water | 49x63x136 | 155/175 |
| PG 12-30 | 2-6 | 12-30 | 3,4 | air ou eau air or water | 49x63x136 | 165/185 |
| PG 24-60 | 4-12 | 18-60 | 4,6 | eau water | 61x78x141 | 250/280 |
| PG 40-100 | 6-20 | 25-100 | 7,8 | eau water | 61x78x155 | 300/330 |

Option : tension électrique spécifique (standard : 400/3/50).

Option : specific electric tension (standard : 400/3/50).

Machines conformes aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Le Pastoglace bénéficie d'une garantie d'un an contre tous vices de fabrication.

Nous vous 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 Pastoglace beneficiates from a one year warranty against manufacture defects.

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

autofrigor

MACHINES AUTOFRIGOR S.A.

S.A. AU CAPITAL DE 1.000.000 F

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)

