

Simple, sûrs et sans problème

Les automates à crème du leader mondial Mussana



Distribution exclusive pour
la Suisse / le Liechtenstein



Taille adaptée à chaque usage

Bon marché –
modèle de base

Pony 2 litres

Dimensions: (L x P x H)
230 x 390 x 440 mm
Poids: 33 kg
Raccordement: 230 V/50 Hz

Art. 096399

Apprécié par les entreprises
de moyenne grandeur

Boy 4 litres

Dimensions: (L x P x H)
270 x 470 x 440 mm
Poids: 36 kg
Raccordement: 230 V/50 Hz

Art. 096400

Construction
très étroite

Lady 6 litres

Dimensions: (L x P x H)
270 x 470 x 510 mm
Poids: 39 kg
Raccordement: 230 V/50 Hz

Art. 096401

Petite surface – grande
capacité de remplissage

Grande 12 litres

Dimensions: (L x P x H)
390 x 370 x 510 mm
Poids: 45 kg
Raccordement: 230 V/50 Hz

Art. 096402

Pitec SA technique de boulangerie et gastronomie

La Pierreire 6, CH-1029 Villars-St-Croix
Tél. 021 632 94 94, Fax 021 632 94 99
info@pitec.ch, www.pitec.ch



Les faits parlent pour Mussana

Unique en son genre 70 ans d'expérience et des clients dans 40 pays



Complètement en inox

Toutes les pièces des machines, entrant en contact avec la crème sont fabriquées en acier inoxydable robuste et sont conformes aux exigences en matière d'hygiène.

Les avantages sont nombreux

- Son propre système d'extraction, ainsi que la douille de sortie en inox garantissent un refroidissement optimal de la crème.



- Un système de régulation de l'air bien étudié et un double tube mélangeur sont fabriqués en acier inox / V2A et apportent tout spécialement à la crème suisse (taux de graisse de 35%) un volume optimal et une crème fouettée particulièrement stable (autres tubes mélangeurs, sur demande, selon le taux de graisse)



- Pas de problème d'hygiène à cause de berlingots sales. La crème est directement versée dans une cuve en inox, dont la température est réglée de façon optimale par un agrégat Danfoss. Le système de refroidissement de la machine est très économique et il doit rester enclenché durant la nuit, afin de minimiser les risques de contamination bactérienne.



- Dosage individuel et simple. Un tableau, comprenant 1 touche de tirage manuel, 4 touches individuelles de dosage, ainsi qu'une touche de tirage en continu, constitue les commandes simples de cet appareil.
- Touche d'activation de la procédure de nettoyage. Un des critères les plus importants que l'on se doit de trouver auprès d'un appareil à crème est un nettoyage simple et hygiénique.

Pour beaucoup d'appareils traditionnels, un nettoyage hygiéniquement vraiment parfait est un grand problème. Mussana a également résolu de manière exemplaire le nettoyage journalier et hebdomadaire.

- La machine ne doit pas être démontée et remontée chaque jour.
- Le cycle de nettoyage interrompt le refroidissement durant 10 minutes et la touche de tirage en continu met en route le processus, afin d'obtenir un rinçage en profondeur.
- Après 10 minutes, les fonctions de refroidissement et de régulation d'air se remettent en route. Si le cycle de nettoyage ne devait pas être terminé, actionner une nouvelle fois la touche de nettoyage.
- Effectuer 3 rinçages: 1er avec de l'eau tiède, afin de dissoudre les protéines de lait, 2nd un cycle avec de l'eau chaude (au min. 80 °C) avec le produit de nettoyage Mussana-Microclean et 3me un autre avec de l'eau claire. Ceci garantit un nettoyage parfait.
- Le résultat est conforme à la norme DIN 10507, soit un goût neutre et une action microdésinfectante.

Micro Clean produit de nettoyage et désinfection

Moyen de désinfection et de nettoyage. Produit avantageux et essentiel, faisant partie du concept d'hygiène Mussana. Le produit a été développé spécialement pour les automates à crème Mussana. Le dosage est intégré dans la bouteille. Le nettoyage s'effectue en procédé continu. Composition sans QAV BAC.



Art. 096206

Contenance: 4 x 1 L