

Unerreicht problemlose Reinigung

Auch das serienmässige Hygienekonzept ist allererste Sahne

Bei vielen herkömmlichen Rahmmaschinen ist die wirklich hygienisch einwandfreie Reinigung ein grosses Problem. Mussana hat auch die tägliche und wöchentliche Reinigung vorbildlich gelöst.

- Die Maschine muss nicht täglich zerlegt und wieder zusammengebaut werden.
- Die Reinigungsintervalltaste unterbricht die Kühlung für 10 Minuten und lässt die Dauerbetriebsfunktionstaste im Intervall durchspülen, um eine gründliche Spülung zu erreichen.
- Nach 10 Minuten schaltet die Kühlung und die Dauerlauffunktion wieder ein. Sollte die Reinigung in dieser Zeit nicht beendet sein, nochmals die Reinigungstaste drücken.
- Drei Spülgänge: 1. lauwarm, um die Milcheiweisse zu lösen, 2. heiss (mind. 80° C) mit Mussana Microclean und 3. reines kaltes Spülwasser garantieren eine perfekte Reinigung.
- Das Ergebnis ist nach DIN 10507 geprüft und perfekt. Geruchsneutral und mit breiter mikrobizider Wirkung.
- In Zusammenarbeit mit Daniel Jakob vom SBKV (Abteilung Qualitätssicherung und Arbeitssicherheit des schweizerischen Bäcker- und Konditorenmeister Verbandes) hat Pitec eine spezielle Reinigungs- und Desinfektionsanleitung für die tägliche und wöchentliche Reinigung ausgearbeitet, welche Hygieneprobleme mit Schlagrahm verunmöglicht. Auf Anfrage sendet Ihnen Pitec diese gerne per Post oder E-Mail zu.



Desinfektionsreiniger Micro Clean zu Mussana Schlagrahmautomaten

Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Preisgünstig und unerlässlich zur Anwendung des Mussana Hygienekonzeptes. Das Mittel wurde speziell zur Verwendung mit Mussana Automaten entwickelt. Für eine Verwendung mit Maschinen anderer Bauart ist es nicht geeignet.

Art.	Inhalt	nur
96201	4 x 1 l	CHF 52.-

Exklusiv-Vertrieb für die Schweiz



Pitec AG
Bäckerei- und Gastrotechnik
Staatsstrasse 51
9463 Oberriet SG
Telefon 0844 845 123
Telefax 0844 845 124
info@pitec.ch
www.pitec.ch

Aktiv für Sie da!

Erste Sahne

Einfach und sicher: die Schlagrahmautomaten vom Weltmarktführer Mussana



Einzigartig

60 Jahre Erfahrung und Kunden in 40 Ländern der Welt

Die Summe der Vorteile macht's

Komplett aus Edelstahl

Sämtliche Maschinenteile, die mit dem Rahm in Kontakt kommen, sind aus hochwertigem Edelstahl einfach und robust gebaut und den höchsten Hygiene Anforderungen entsprechend.

- **Eigene Kühlung des Auslasssystems** und die Garniertülle aus Edelstahl garantieren eine optimale Kühlung bis an die Tüllenspitze.
- **Ein ausgeklügeltes Luftregulierungssystem und eine Doppelmischwalze** aus elektropoliertem V2A Stahl speziell für Schweizer Rahm (Fettgehalt 35 %) bringen ein optimales Rahmvolumen und besonders stabilen Schlagrahm (Mischwalzen für andere Fettanteile auf Anfrage).
- **Keine Hygieneprobleme mit verschmutzten Tetraboxen.** Der Rahm wird direkt in den CNS Behälter eingefüllt, dessen Temperatur durch ein Danfoss Aggregat optimal geregelt wird. Die Kühlung der Maschine ist sehr energiesparend und kann nachts nicht ausgeschaltet werden, um eine Bakterienentwicklung jederzeit zu minimieren.
- **Individuell wählbare einfache Dosierung.** Eine Pulstaste, 4 individuell regulierbare Portioniertasten sowie eine Dauerbetriebs-taste sorgen für eine einfache Bedienung auf Knopfdruck.
- **Reinigungstaste mit Intervallschaltung.** Eines der wichtigsten Kriterien bei einem Rahmautomaten ist die einfache und hygienisch perfekte Reinigung. Mussana hat ein serienmässig mitgeliefertes Hygienekonzept, das von unabhängigen Laboren nach DIN 10507 geprüft wurde.



Bitte wählen Sie

Für jede Betriebsgrösse den richtigen Sahneautomaten

2-Liter-Pony

Breite 23 cm
Tiefe 39 cm
Höhe 44 cm
Gewicht 33 kg
Anschluss 230 V/50 Hz
Art. 96399

Dauertiefpreis nur **CHF 4.300.-**

Preisgünstiges Einsteigermodell

4-Liter-Boy

Breite 27 cm
Tiefe 47 cm
Höhe 44 cm
Gewicht 36 kg
Anschluss 230 V/50 Hz
Art. 96400

Dauertiefpreis nur **CHF 4.700.-**

Beliebt in mittleren Betrieben

6-Liter-Lady

Breite 27 cm
Tiefe 47 cm
Höhe 51 cm
Gewicht 39 kg
Anschluss 230 V/50 Hz
Art. 96401

Dauertiefpreis nur **CHF 5.200.-**

Sehr schmale Bauform

12-Liter-Grande

Breite 39 cm
Tiefe 37 cm
Höhe 51 cm
Gewicht 45 kg
Anschluss 230 V/50 Hz
Art. 96402

Dauertiefpreis nur **CHF 5.900.-**

Kleine Stellfläche – grosses Füllvolumen



Alle Preise exkl. MWSt.