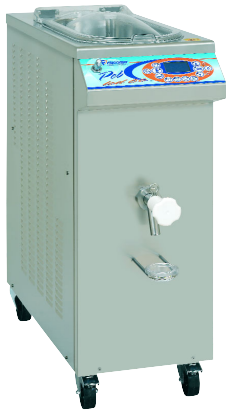




- PEB 30 LCD - capacità vasca: 15-30 kg; produzione per ciclo: 30 kg
- PEB 30 LCD - vat capacity: 15-30 kg; production per cycle: 30 kg
- PEB 30 LCD - Wanneninhalt: 15-30 kg; Produktion per Zyklus: 30 kg
- PEB 30 LCD - capacité cuve: 15-30 kg; production par cycle: 30 kg
- PEB 30 LCD - capacidad cuba: 15-30 kg; producción por ciclo: 30 kg



- PEB 60 LCD - capacità vasca: 20-60 kg; produzione per ciclo: 60 kg
- PEB 60 LCD - vat capacity: 20-60 kg; production per cycle: 60 kg
- PEB 60 LCD - Wanneninhalt: 20-60 kg; Produktion per Zyklus: 60 kg
- PEB 60 LCD - capacité cuve: 20-60 kg; production par cycle: 60 kg
- PEB 60 LCD - capacidad cuba: 20-60 kg; producción por ciclo: 60 kg



- PEB 2x60 LCD - capacità vasca: 20-60 kg x 2; produzione per ciclo: 90-110 kg
- PEB 2x60 LCD - vat capacity: 20-60 kg x 2; production per cycle: 90-110 kg
- PEB 2x60 LCD - Wanneninhalt: 20-60 kg x 2; Produktion per Zyklus: 90-110 kg
- PEB 2x60 LCD - capacité cuve: 20-60 kg x 2; production par cycle: 90-110 kg
- PEB 2x60 LCD - capacidad cuba: 20-60 kg x 2; producción por ciclo: 90-110 kg



- PEB 130 LCD - capacità vasca: 40-130 kg; produzione per ciclo: 130 kg
- PEB 130 LCD - vat capacity: 40-130 kg; production per cycle: 130 kg
- PEB 130 LCD - Wanneninhalt: 40-130 kg; Produktion per Zyklus: 130 kg
- PEB 130 LCD - capacité cuve: 40-130 kg; production par cycle: 130 kg
- PEB 130 LCD - capacidad cuba: 40-130 kg; producción por ciclo: 130 kg



- Particolare vaso monoblocco e agitatore in acciaio
- Cylinder-block vat and steel beater detailed view
- Becken aus einem Block und Rührwerk aus Edelstahl (Detail)
- Cuve monobloc et malaxeur en acier inox ( Détail)
- Detalle cuba monobloque y agitador de acero



- Nuovo pannello di controllo interattivo
- New interactive functional control panel
- Neues interaktives Kontrolltastatur
- Nouveau tableau de commande interactif
- Nuevo panel de control electrónico interactivo

#### INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE HINWEISE • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERISTICAS TECNICAS

Modello	Capacità vasca	Produzione per ciclo	Alimentazione elettrica	Potenza	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità	Peso netto
Model	Tank capacity	Production per cycle	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth	Net weight
Modell	Inhalt des Behälters	Produktion per Zyklus	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe	Nettogewicht
Modèle	Capacité du bac	Production par cycle	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids net
Modelo	Capacidad cuba kg	Producción por ciclo kg	Tensión	Potencia Kw	Condensación	Altura cm	Anchura cm	Profundidad cm	Peso Neto kg
Peb 30	13-30	30	400V 50Hz/3	3,5	Acqua	110	40	85	130
	13-30	30	400V 50Hz/3	3,7	Aria	110	40	85	130
Peb 60	20-60	60	400V 50Hz/3	7,2	Acqua	110	40	105	200
Peb 2x60	20-60/20-60	90-110	400V 50Hz/3	11,6	Acqua	110	80	105	330
Peb 130	40-130	130	400V 50Hz/3	11,5	Acqua	110	53	105	240

- Le capacità produttive dichiarate sono solo indicative, in quanto dipendenti dalle condizioni operative e dai prodotti impiegati • La ditta si riserva il diritto di qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso.
- The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used • Specification subject to change without notice.
- Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits – und Produktbedingungen abhängig • Änderungen vorbehalten.
- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés • Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis.
- Las capacidades productivas declaradas son indicativas y dependen de las condiciones operativas y de los productos utilizados • La empresa reserva el derecho de cualquier modificación constructiva sin previo aviso.
- \* Aria - Air - Luft - Aire - Aire; \*\* Acqua - Water - Wasser - Eau - Agua.



Via 1° Maggio - 26862 GUARDAMIGLIO (Lodi) - Italia  
 Tel. 0377.415011 - Fax 0377.451079 - 0377.51010  
 e-mail: info@frigomat.com - www.frigomat.com



pastorizzatori  
pasteurizers  
Pasteurisiere  
pasteurisateurs  
pasteurizadores

# Peb Lcd



 caldo • hot • warm • chaud • caliente

 freddo • cold • kalt • froid • frio

 **FRIGOMAT**  
macchine per gelato

# Pebl



## ITALIANO

### DESCRIZIONE

I pastorizzatori della serie "PEB LCD" sono il risultato di oltre 35 anni di esperienza di Frigomat nel settore dell'attrezzatura per gelato artigianale e offrono al professionista una risposta alle esigenze di qualità e di igiene nel trattamento di tutte le miscele.

### CARATTERISTICHE

- Quattro tasti di selezione rapida:
  - Ciclo automatico di alta pastorizzazione (85°C)
  - Ciclo automatico di bassa pastorizzazione (65°C)
  - Ciclo automatico di conservazione / maturazione a 4°C.
  - Ciclo semi-automatico con regolazione delle temperature e dei tempi di pausa.
- Menù "ricette" interattivo con 16 programmi di lavoro per gelateria e pasticceria con richiesta automatica degli ingredienti durante le diverse fasi del ciclo.
- Funzione "modifica ricette".
- Funzione "creazione ricette" per personalizzazioni (memorizzazione fino a 30 nuove ricette).
- Calcolo automatico dei tempi di sosta in funzione della T° programmata con possibilità di regolazione fino a 10 ore.

### VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Trattamento miscele con sistema a bagnomaria a glicole che permette di impostare la T° di cottura fino a 90° C senza alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto.
- Funzione antighiaccio automatica.
- Vasca monoblocco in acciaio.
- Rubinetto di scarico con sistema di lavaggio indipendente dopo ogni prelievo di miscela.
- Distanza da terra del rubinetto che consente l'uso di recipienti di elevata capacità.
- Agitatore in acciaio ad innesto rapido completamente smontabile.
- Controllo di precisione della T° in vasca tramite sonda a diretto contatto con il prodotto.
- Riavvio automatico del ciclo in caso di interruzione alimentazione elettrica.
- Predisposizione attacco stampante (opzionale).
- Memorizzazione dei dati riferiti agli ultimi cicli eseguiti.



- “La risposta di Frigomat alle esigenze dei professionisti del gelato artigianale”
- “Frigomat’s answer to the requirements of the professional artisan gelato makers”
- “Frigomats Antwort auf die Bedürfnisse der Profis des Streicheises”

## ENGLISH

### DESCRIPTION

The “PEB LCD” pasteurizers are the expression of more than 35 years of Frigomat experience in the field of the artisan gelato laboratories. This series was created to offer the professional maker an answer to his requirements of quality and hygiene for the treatment of every type of mix.

### CHARACTERISTICS

- Four quick selection push-buttons:
  - Automatic cycle for high pasteurization (85°C)
  - Automatic cycle for low pasteurization (65°C)
  - Automatic preservation/maturation cycle at 4°C.
  - Semi-automatic cycle with regulation of temperature and stop times.
- Interactive “recipe” menu with 16 programmes for ice cream and pastry production; the ingredients are automatically recalled during the different phases of the cycle.
- “Recipe modification” function.
- “Recipe creation” function to customize cycles with possibility to record up to 30 new recipes.
- Automatic calculation of the stop times according to the selected temperature. Regulation up to 10 hours allowed.

### ADVANTAGES AND PLUSES

- Bain-marie mix treatment allows to set the cooking temperature up to + 90°C maintaining the organic characteristics of products.
- Automatic no-frost function.
- Steel cylinder-block vat.
- Outlet spigot with independent washing system for an efficient cleaning after each mix drawing.
- High positioned spigot for the use of big containers.
- Quick release steel agitator, fully detachable.
- High-precision vat temperature control through a dip probe.
- Automatic cycle restart in case of electrical blackout.
- Prearrangement for printer connection (optional).
- Record last cycles data.

## DEUTSCH

### BESCHREIBUNG

Die Pasteurierer der LCD Serie sind das Ergebnis einer über dreißigjährigen Erfahrung von Frigomat im Bereich der Ausstattung von Eislabors und sind geboren worden um den Profis eine Antwort auf Hygiene und Qualität in der Verarbeitung aller Eismischungen anzubieten.

### EIGENSCHAFTEN

- Vier Tasten für eine Schnellauswahl:
  - Automatischer Zyklus für Hochpasteurisierung (85°C)
  - Automatischer Zyklus für Niederpasteurisierung (65°C)
  - Automatischer Zyklus für Konservierung/Reifung +4°C
  - Halbautomatischer Zyklus mit Einstellung der Temperatur und der Pausenzeiten.
- Interaktives „Rezeptmenu“ mit 16 Arbeitsprogrammen für Eisdielen und Konditoreien, wo die Zutaten automatisch während den verschiedenen Arbeitsgängen der Zyklen abgefragt werden.
- Funktion „Rezeptänderung“.
- Funktion „Rezepteingabe“ für die Personalisierung und Speicherung von bis zu 30 neuen Rezepten.
- Automatische Kalkulation der Zeitpausen, je nach programmierter Temperatur, mit Einstellmöglichkeit bis zu 10 Std.

### VORTEILE UND STÄRKEN

- Mischungsbearbeitung mit Glykol-Wasserbadprinzip, Temperatureinstellung bis zu 90°C ohne die natürlichen Produkteigenschaften zu verändern.
- Automatische Enteisungsfunktion.
- Becken in einem Edelstahlblock.
- Ausgabehahn mit unabhängigem Waschzyklus welcher die Reinigung zwischen einer Entnahme und der anderen erlaubt.
- Der hochgestellte Ausgabehahn erlaubt den Gebrauch von großen Behältern.
- Edelstahlrührwerk mit Einsteckanschluss komplett demontierbar.
- Becken-Temperaturkontrolle mit Fühler direkt in der Mischung eingelegt.
- Automatischer Neustart des Zyklus im Falle von Stromausfall.
- Vorrichtung für Anschluss an Drucker (Optional).
- Speicherung der Daten der letztdurchgeführten Zyklen.

- “La réponse de Frigomat aux exigences des professionnels de la glace artisanale”
- “La respuesta de Frigomat a las exigencias de los profesionales del helado artesanal”

## FRANCAIS

### DESCRIPTION

Les pasteurisateurs de la série “PEB LCD” sont la réalisation de l’expérience plus que trentenaire de Frigomat dans le domaine des équipements pour la glace artisanale, pour offrir au glacier professionnel une réponse aux exigences de qualité et d’hygiène dans le traitement de tous les mélanges.

### CARACTÉRISTIQUES

- Quatre poussoirs de sélection rapide:
  - Cycle automatique de haute pasteurisation (85°C)
  - Cycle automatique de basse pasteurisation (65°C)
  - Cycle automatique conservation/maturation (+4°C)
  - Cycle semi-automatique avec réglage des températures et temps d’arrêt.
- Menu «recettes» interactif avec 16 programmes de travail pour glaciers et pâtisseries; les ingrédients y sont demandés automatiquement pendant les différentes phases du cycle.
- Fonction «Modification recettes».
- Fonction «Création recettes» pour la personnalisation de jusqu’à 30 nouvelles recettes.
- Calcul automatique des temps d’arrêt selon la température avec possibilité de réglage jusqu’à 10 heures

### AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Bain-marie avec glycol qui permet le réglage de la température de cuisson jusqu’à 90°C sans modifier les caractéristiques organoleptiques du produit.
- Fonction anti-glace automatique
- Cuve monobloc en acier.
- Ecoulement cuve avec lavage indépendant après chaque extraction de mélange.
- La garde au sol du robinet permet l’utilisation de conteneurs à grande capacité.
- Malaxeur en acier avec branchement rapide totalement démontable.
- Contrôle de précision de la température dans la cuve grâce à une sonde en contact direct avec le produit.
- Redémarrage automatique du cycle dans le cas d’interruption de l’alimentation électrique.
- Possibilité de relier la machine à l’imprimante (en option)
- Mémorisation des données par rapport aux derniers cycles effectués.

## ESPAÑOL

### DESCRIPCIÓN

Los pasteurizadores de la serie “PEB LCD” son el fruto de más de 35 años de experiencia de Frigomat en el campo de los equipos para los laboratorios de helado artesanal y ofrecen al profesional una respuesta a las exigencias de calidad y higiene en el tratamiento de todas las mezclas.

### CARACTERÍSTICAS

- Cuatro teclas de selección rápida:
  - Ciclo automático de alta pasteurización (85°C)
  - Ciclo automático de baja pasteurización (65°C)
  - Ciclo automático conservación/maduración (+4°C)
  - Ciclo semiautomático con regulación de las temperaturas y de los tiempos de pausa.
- Menú “recetas” interactivo con 16 diferentes programas para heladería y pastelería; los ingredientes son requeridos automáticamente durante ciclo.
- Función “modificación recetas” .
- Función “creación recetas” para personalizar hasta 30 nuevas recetas.
- Cálculo automático de los tiempos de parada según la temperatura programada con posibilidad de regulación hasta 10 horas.

### VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Tratamiento mezclas a baño maría con glicole qui permite impostar la temperatura de cocción hasta 90°C sin alterar las características organolépticas del producto.
- Función antihielo automática.
- Cuba monobloque de acero.
- Grifo de descarga con lavado independiente que consiente la limpieza entre una toma de mezcla y la otra.
- Distancia entre la tierra y el grifo qui permite de utilizar contenedores de grande caída.
- Agitador de acero de acoplamiento rápido completamente desmontable.
- Control de precisión de la temperatura en la cuba a través de sonda a directo contacto con el producto.
- Reavio automatico del ciclo en caso de interrupción de la alimentación eléctrica.
- Predisposición conexión estampanete (optional)
- Memorización datos ultimos ciclos.