



# HUBERT CLOIX

Partenaire de vos recettes



## Pasteurisateur



PR 15 litres



PR 30 litres



PR 60 litres

**Réduisez la pénibilité, conservez la qualité et l'excellence !**



PR 120 litres (air)



PR 120 litres (eau)



PR 240 litres



**LE FABRICANT FRANÇAIS DE MATÉRIEL AGRO-ALIMENTAIRE  
RESTAURATION, COLLECTIVITÉ, PÂTISSERIE, GLAÇERIE, INDUSTRIE**

## RÉGULARITÉ DES PRODUITS, LE GOÛT EST AUTHENTIQUE !

Avec le Pasteurisateur Hubert Cloix, réalisez toutes vos crèmes liquides telles que les crèmes anglaises, les sirops, les nappages etc.

Il vous simplifie le travail grâce à la mise en conservation automatique du produit en fin de cycle sans dénaturer le produit.

Programmation du chauffage possible jusqu'à + 120°C et refroidissement rapide jusqu'à + 04°C

La préparation est automatisée, vos recettes restent inchangées, le goût reste authentique, la qualité est régulière.



### **Le Pasteurisateur est également intéressant pour les raisons suivantes :**

- Gain de productivité.
- Économie de la matière (10 - 15 %) car peu d'évaporation.
- 3 zones de chauffage modulables (sauf le 15 litres qui a 2 zones).
- Agitateur rapide efficace (1500 tours/min).
- Résultats bactériologiques excellents.
- Tôlerie, châssis couvercle, racleur, robinet de vidange, tablette en inox.
- Matériel conforme aux différentes normes internationales.
- Machine sur roulettes pour faciliter le nettoyage du laboratoire.



*Entonnoir couvercle PCR30*

#### **Les options disponibles :**

- Thermomètre enregistreur (par informatique)
- Robinet mitigeur / douchette
- Panier support infusions (gousses de vanille, infusions aromatique, épices, etc.)
- Entonnoir sur le couvercle en inox
- Doseur d'eau



*Enregistreur de température USB Eliwell*



*Racleur PR 15 avec panier infusion*



La société Hubert Cloix conçoit, développe, fabrique et assure l'entretien de ses machines depuis 1973 à Saint Maur des Fossés, en région parisienne.

Retrouvez toutes ces informations et plus sur notre site internet :  
[www.hubertcloix.com](http://www.hubertcloix.com)

## Caractéristiques

Fonction pasteurisation	PCR15	PCR30	PCR60	PCR120	PCR240
Capacité de la cuve (l)	15	30	60	120	240
Durée du cycle (en h)	1h15	1h30	1h45	2h30   2h	2h
Hauteur de travail (m)	1,01	1,14	1,14	1,19	1,37
Chauffage (Kw)	2,5	3,75	6	12	18
Froid (kw)	0,74	1,1	1,84	2,2	5
Puissance électrique totale (kw)	3,8	5,6	8,5	15	15
Condenseur frigorifique	air	air ou eau	air ou eau	air   eau	eau
Poids (Kg)	85	135	180	320   270	380
Hauteur (m) x Largeur (m) hors tout	1,15 x 0,46	1,28 x 0,59	1,28 x 0,67	1,35 x 1,09   1,35 x 0,73	1,52 x 0,90
Hauteur de sortie cuve (m)	0,54	0,64	0,64	0,59	0,55
Hauteur de travail (l)	1,01	1,14	1,14	1,19	1,19
Profondeur (m)	0,66	0,84	0,84	0,85	1,03
Décibels en refroidissements (Db) air et eau	63 et n/a	70 et 63	71 et 70	79	n/a et 80
Tension standard	Tri + N 400 volts	Tri + N 400 volts	Tri + N 400 volts	Tri + N 400 volts	Tri + N 400 volts

*Autre tensions sur demande : 110, 208, 220, 440 Volts et 50/60 Hz*

En tant que fabricant, nous avons la possibilité, d'excentrer le condenseur, d'externaliser le groupe froid ou encore de se connecter à une centrale frigorifique.

Vous avez un projet mais n'êtes pas sûr que notre matériel corresponde à vos besoins? N'hésitez pas à nous contacter pour vous aider à définir votre besoin et les machines s'y rapportant.

**15 BIS, AVENUE DE L'ALMA - 94210 - SAINT MAUR DES FOSSÉS**  
**Téléphone : 01 48 85 71 46 - Fax : 09 70 62 82 43**