

Systemerm



*Máquinas e
equipamentos
para gelados
comestíveis.*

Catálogo

Pré-calda

Clique para acessar

*Planta de pasteurização
contínua*

*Mini planta de
pasteurização*

Unidade pasteurizadora

Tina de maturação

Triturador de açaí

Liquidificador/Mix

Produtoras de picolé e gelo

Clique para acessar

*Produtora padrão de
picolé*

*Produtora contínua de
picolé*

*Produtora contínua de
picolé – Vai e vem*

*Dosadora volumétrica
de calda para formas
de picolé*

Dosador de recheio

*Desenformador para
picolé*

*Esteira motorizada
para transporte de
formas*

Produtoras de sorvete e açaí

Clique para acessar

Produtora Descontínua

PCS - Bomba simples

PCS - Bomba dupla

*PCS - Bomba dupla/Duplo
batimento*

PCS Dupla - Bomba simples

PCS Dupla - Bomba dupla

*PCS Dupla - Bomba dupla/
Duplo batimento*

PCS Tripla - Bomba dupla

*PCS Tripla - Bomba
dupla/Duplo batimento*

Incorporador de polpa

Bico giratório

*Misturador para flocos –
Mix Pump*

Pré-calda



Planta de pasteurização

Capacidade: 600 a 1200 litros



Mini planta de pasteurização

Capacidades: 150 e 300 litros

Pré-calda



Unidade pasteurizadora

Capacidade: 150 litros



Tina de maturação

Capacidades disponíveis: 150, 300, 600, 1000, 1200 e 2000 litros

Batedor lento, sendo opcional batedor rápido.

Pré-calda

INOX
304



Triturador de açai
Capacidade: 150 a 300 litros
Opção com ou sem aquecimento.

INOX
304



Triturador de açai
Capacidade: 600 a 1000 litros
Opção com ou sem aquecimento.

INOX
304



Liquidificador/Mix
Capacidade: 100 a 150 litros

Produtoras de picolé e gelo

INOX
304



Produtora padrão de picolé

Capacidade de produção de **500 a 1.300 picolés/hora**



Produtora contínua de picolé

Capacidade de produção de **1.500 a 6.000 picolés/hora**



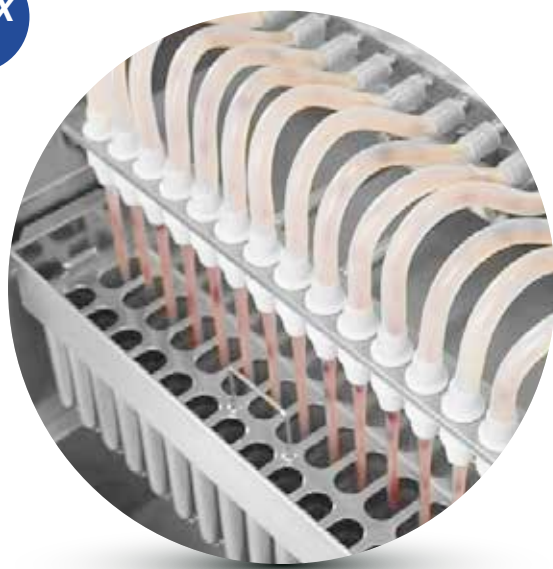
Produtora contínua de picolé – Vai e vem

Capacidade de produção de **6.000 a 10.000 picolés/hora**

Produtoras de picolé e gelo



INOX
304

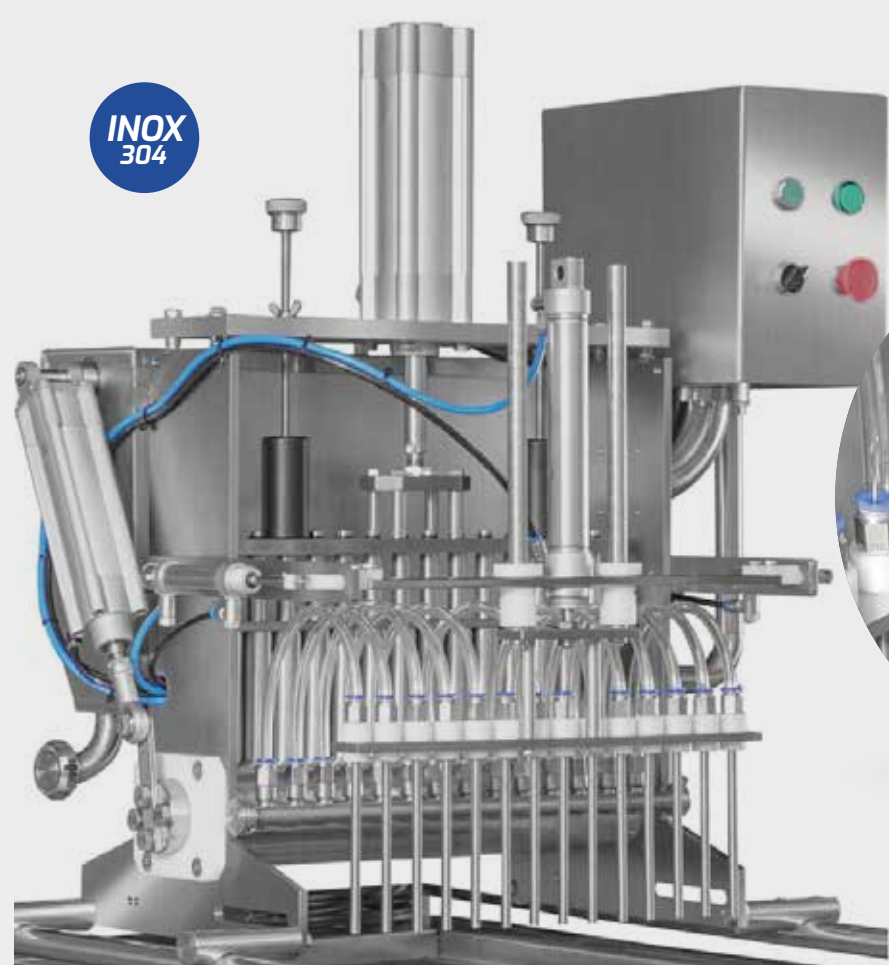


Dosadora volumétrica de calda para formas de picolé

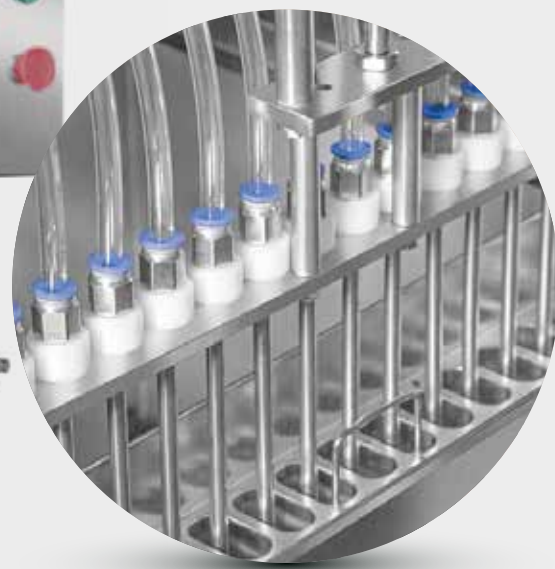
Dosa até 10 mil picolés/hora todos na quantidade exata;

Adaptável para dosar formas de 18, 26 e 28 cavidades;

Opção independente em gabinete inox 304 ou instalada diretamente na sua produtora de picolés.



INOX
304



Dosador de recheio

Dosa até 10.000 picolés/hora;

Adaptável para dosar formas de 18, 26 e 28 cavidades;

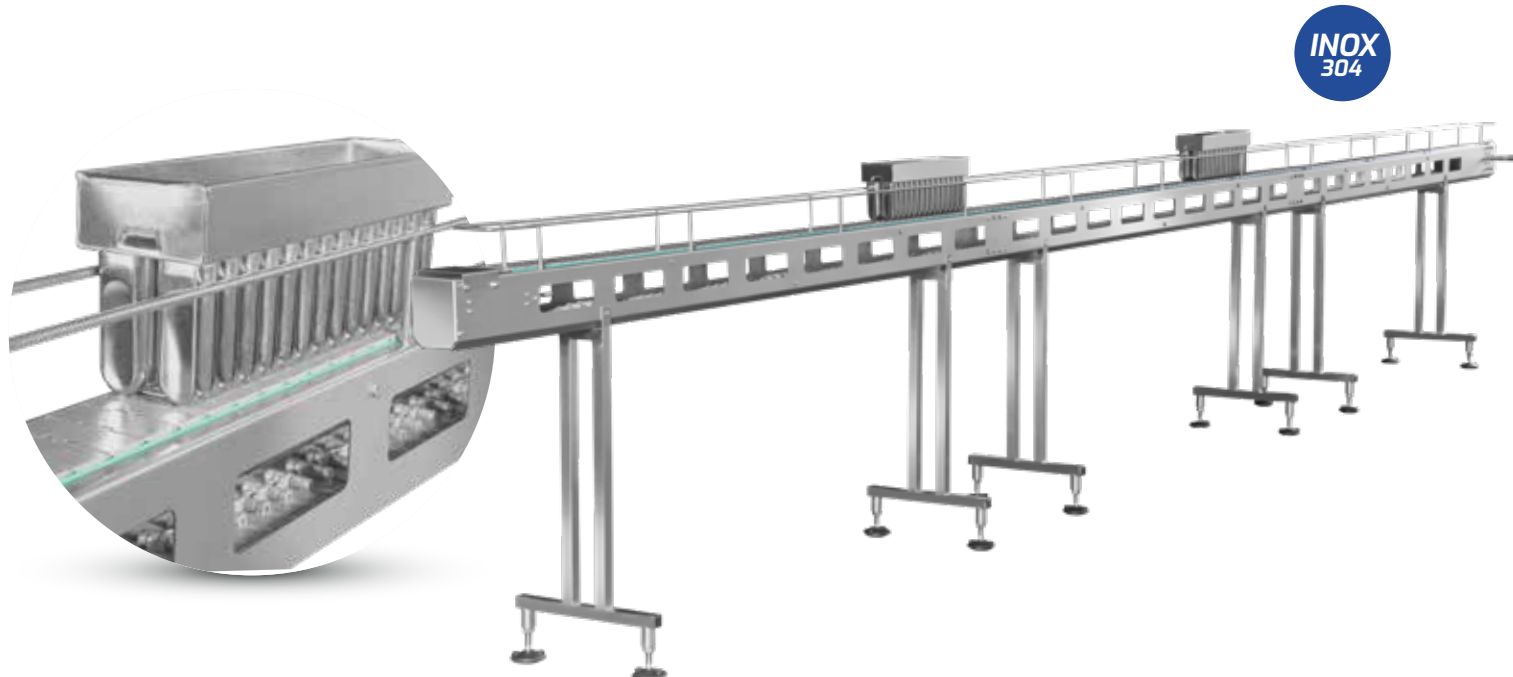
Opção independente em gabinete inox 304 ou instalada diretamente na sua produtora de picolés.

Desenformador para picolé



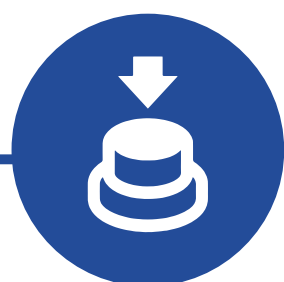
INOX
304

Esteira motorizada para transporte de formas

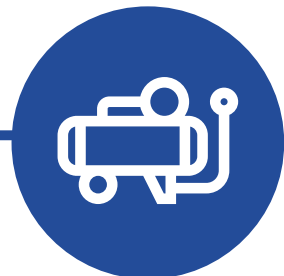


INOX
304

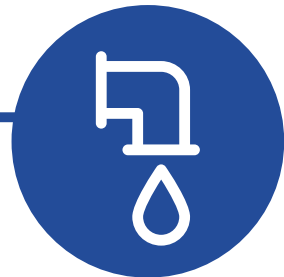
Prod. de Sorvete e açaí



Painel eletromecânico de botões luminosos e indicador de textura;



Compressores herméticos e semi-herméticos;



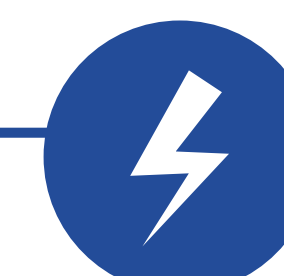
Condensadores à água modelo Shell and Tube;



Bomba especial que transporta recheios e pequenos pedaços incorporados ao sorvete/açaí;



Construída em aço inox 304;



Voltagem 220/380V trifásico.

Produtoras Descontínuas



1 BICO
1 sabor

Produtora Descontínua

*Produção intercalada por ciclos
Batimento simples*

PHS 80/100 e 100/120

Capacidade: 10 a 12 litros por ciclo

PHS 180/200

Capacidade: 20 a 24 litros por ciclo

PHS200/220

Capacidade: 30 litros por ciclo



Prod. de Sorvete e açaí

Produtoras Contínuas



1 BICO

1 sabor



PCS - Bomba simples

Capacidade: 200 a 400 litros/hora



PCS - Bomba dupla

Capacidade: 300 a 400 litros/hora



**PCS - Bomba dupla/
Duplo batimento**

Capacidade: 450 a 1.500 litros/hora

Prod. de Sorvete e açaí

Produtoras Contínuas



2 BICOS

2 sabores si-
multâneos



**PCS Dupla -
Bomba simples**

Capacidade: 400
a 600 litros/hora



**PCS Dupla -
Bomba dupla**

Capacidade: 400 a
800 litros/hora



**PCS Dupla -
Bomba dupla/
Duplo batimento**

Capacidade: 900 a
3.000 litros/hora

Prod. de Sorvete e açaí

Produtoras Contínuas



3 BICOS

3 sabores si-
multâneos



PCS Tripla - Bomba dupla

Capacidade: 450 a
1.200 litros/hora

Bomba simples ou
dupla



PCS Tripla - Bomba dupla/ Duplo batimento

Capacidade: 1.400 a
4.500 litros/hora

Prod. de Sorvete e açaí

Acessórios opcionais



Incorporador de polpa



Bico giratório



Misturador para flocos – Mix Pump



*Quem conhece sabe o
que é uma Systherm.*



systhermbrasil



@systhermoficial



systhermbrasil



+55 19 3518-8000

➤ www.systherm.ind.br

*Rua Nazário Pietro Francesco Vaccaro, 297,
Europark Comercial, Indaiatuba/SP
CEP:13348-757*