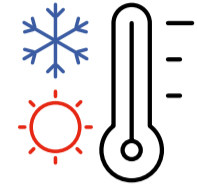


PASTORIZZATORI

Pasteurizers
Pasteurisateurs

PST

70 | 130 | 200 XL



RAFFREDDAMENTO
cooling
refroidissement

RISCALDAMENTO
heating
réchauffement



Vasca con forma ovale

Tank with oval shape
Cuve avec une forme ovale



Albero graduato

Arbre gradué
Graduated shaft



Emulsore

Emulsifier
Émulsionneur



Davanzale per appoggio secchio a richiesta

Sill to lay the bucket
on request
Rebord pour poser seau
sur demande



Schermo LCD touch screen

LCD touch screen monitor
Ecran tactil LCD



ITA

PASTORIZZATORI

Sono realizzati con tecnologia "Modular" che permette all'operatore di personalizzare il ciclo di pastorizzazione a seconda delle proprie esigenze.

Si tratta di un modello studiato per un ingombro particolarmente limitato, la vasca ovale ha una capacità di 70/130 lt.

Tramite la nuova scheda elettronica l'operatore può programmare e variare la velocità dell'emulsionatore a varie temperature ed ottenere una base di gelato perfettamente emulsionata.

L'esperienza accumulata negli anni ha permesso di ottenere una macchina che consente eccezionali prestazioni tra le quali:

- Tecnologia "Modular" a controllo emulsione con inverter;
- Raffreddamento e riscaldamento con sistema "bagnomaria" con liquido glicolato;
- Tempi ridotti di riscaldamento e raffreddamento
- Alta pastorizzazione +85°C;
- Bassa pastorizzazione +65°C;
- Raffreddamento maturazione +4°C;
- Consumi ridottissimi di acqua e corrente;
- Pieno rispetto delle più severe norme igienico sanitarie;
- Estrema facilità di utilizzo;
- Bassissimo livello di rumorosità;
- Nuova vasca inox con capacità di volume totale fino a 70 litri per modello PST70 e 130 litri per modello PST130; forma ovale con inclinatura di fondo stampata per garantire la totale estrazione del prodotto.

— EMULSORE

Durante il ciclo di pastorizzazione una volta raggiunta la temperatura ottimale (+65°C circa) si avvia, in modo automatico, il processo di emulsione.

La miscela viene spinta alla massima velocità attraverso i piccoli fori della gabbietta di emulsione con il risultato di una miscela omogenea in tutte le sue microparticelle.

— CENTRALINA ELETTRONICA

Tramite la pressione di un solo tasto è possibile attivare le fasi di pastorizzazione (alta o bassa) e la macchina in modo completamente automatico provvede a riscaldare la miscela, raffreddarla nel più breve tempo possibile e mantenerla in maturazione ad una temperatura costante di +4°C in lenta agitazione.

ENG

PASTEURIZERS

Are realised with the "Modular" technology enabling the operator to customise the pasteurising cycle according to its own needs.

It is a model that has been designed for taking up particularly little room. The oval tank has a 70/130 lt. capacity.

The new electronic card will enable the operator to programme and vary the emulsifier speed according to various temperatures and to obtain a perfectly emulsified ice-cream base.

The experience that has been accumulated over the years has contributed to the realisation of a machine that can guarantee excellent performances, including:

- "Modular" emulsion control technology with inverter;
- Cooling and heating with a "bain-marie" system with glycol;
- Reduced heating and cooling times;
- +85°C high pasteurisation;
- +65°C low pasteurisation;
- +4°C maturation cooling;
- Extremely low water and current consumption;
- Full compliance with the strictest hygienic and sanitary standards;
- Extremely user-friendly;
- Extremely low noise level;
- New stainless steel tank with total capacity up to 70 litres for the PST70 model and 130 litres for the PST130 model; its oval shape with moulded tilted bottom ensures full extraction of the product.

— EMULSIFIER

After having reached the optimal temperature (about +65°C), the emulsifying process will automatically start during the pasteurising cycle. The mixture is pushed through the small holes of the emulsifying basket at the maximum speed, thus resulting in a mixture that is homogenous in all its micro-particles.

— ELECTRONIC CENTRAL UNIT

Just press one single key to activate (high or low) pasteurising phases. The machine will entirely automatically heat up the mixture and cool it down as quickly as possible as well as keep it maturing at a constant temperature of +4°C while stirring it slowly.

FRA

PASTEURISATEURS

Les pasteurisateurs ICETECH sont réalisés avec la technologie « Modular » qui permet à l'utilisateur de personnaliser le cycle de pasteurisation selon ses exigences.

Il s'agit d'un modèle étudié pour un encombrement particulièrement limité, puisque la cuve ovale a une capacité de 70/130 litres.

Avec la nouvelle carte électronique, l'utilisateur peut programmer et varier la vitesse de l'émulsionneur à différentes températures et obtenir une base de glace parfaitement émulsionnée.

L'expérience accumulée avec les ans a permis d'obtenir une machine qui offre des prestations exceptionnelles, parmi lesquelles :








- Technologie « Modular » à contrôle d'émulsion par onduleur;
- Refroidissement et réchauffement par système au bain-marie avec glycol;
- Temps de réchauffement et de refroidissement réduits;
- Pasteurisation à haute température à +85°C;
- Pasteurisation à basse température à +65°C;
- Refroidissement de maturation à +4°C;
- Consommations d'eau et d'électricité très réduites
- Respect total des plus sévères normes en matière d'hygiène sanitaire;
- Extrême facilité d'utilisation;
- Niveau de bruit très bas;
- Nouvelle cuve en acier inox avec une capacité de volume totale maxi de 70 litres pour le modèle PST70 et 130 litres pour le modèle PST130; une forme ovale avec inclinaison de fond moulée pour garantir la totale extraction du produit.

— ÉMULSIONNEUR

Pendant le cycle de pasteurisation, une fois atteinte la température optimale (+65°C environ), le processus d'émulsion démarre automatiquement. Le mélange est poussé à la vitesse maximale par les petits trous de la cage d'émulsion, avec pour résultat un mélange homogène de toutes ses microparticules.

— CENTRALE ÉLECTRONIQUE

Par l'appui sur une seule touche, il est possible d'activer les phases de pasteurisation (à haute ou basse température) et la machine réchauffe le mélange de manière entièrement automatique, le refroidit le plus rapidement possible et le maintient en maturation à une température constante de +4°C en légère agitation.

Mod.	 Capacità carico miscela Mixture quantity per cycle Quantité de mélange par cycle	 Potenza assorbita max (Kw.) Absorbed power max Puissance absorbée max	 Caratteristiche elettriche Electrical features Caractéristiques électriques	 Condensazione Condensation Condensation	 Gas frigorifero Refrigerating gas Gaz frigorifique	 Dimensioni (mm.) Sizes Dimensions	 Peso (Kg.) Weight Poids
70	Min. Lt.30 Max. Lt.70	Kw. 6,5	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Water Eau	R 452 A	410 x 955 x 1080 h.	Kg. 200
130	Min. Lt.60 Max. Lt.130	Kw. 11	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Water Eau	R 452 A	565 x 1030 x 1080 h.	Kg. 270
200 XL	Min. Lt.60 Max. Lt.200	Kw. 17	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Water Eau	R 452 A	710 x 1090 x 1160 h.	Kg. 330