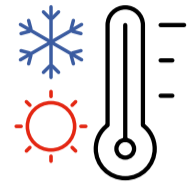


PASTORIZZATORI
Pasteurizers
Pasteurisateurs

PST EASY

70 | 70+70



RAFFREDDAMENTO
cooling
refroidissement

RISCALDAMENTO
heating
réchauffement



Vasca con forma ovale per PST 70
Tank with oval shape for PST 70
Cuve avec une forme ovale pour PST 70



Albero graduato
Arbre gradué
Graduated shaft



Pannello di controllo
Control panel
Panneau de contrôle



ITA

PASTORIZZATORI EASY

Sono realizzati con tecnologia che permette all'operatore di produrre tutte le miscele di gelato, in maniera semplice e con assoluta sicurezza igienica. Si tratta di un modello studiato per un ingombro particolarmente limitato.

Le varie fasi di funzionamento sono regolate da comandi elettronici a display. L'esperienza accumulata negli anni ha permesso di ottenere una macchina che consente eccezionali prestazioni tra le quali:

- Raffreddamento e riscaldamento con sistema "bagnomaria" con liquido glicolato;
- Tempi ridotti di riscaldamento e raffreddamento;
- Alta pastorizzazione +85°C (impostabile);
- Bassa pastorizzazione +65°C (impostabile);
- Raffreddamento maturazione +4°C (impostabile);
- Agitazione (possibilità di selezionare l'agitazione intermittente durante il ciclo di maturazione);
- Consumi ridottissimi di acqua e corrente;
- Pieno rispetto delle più severe norme igienico sanitarie;
- Estrema facilità di utilizzo;
- Bassissimo livello di rumorosità;
- Costante controllo della temperatura tramite l'apposito display elettronico luminoso.

— PANNELLO DI CONTROLLO

Con display luminoso per la visualizzazione della temperatura e pulsanti di selezione ciclo automatico.

ENG

EASY PASTEURIZERS

The Pasteurizers EASY ICETECH are realised with technology that enables the operator to produce all kind of gelato mixes, in a easy way and with an high level of hygienic safety. It is a model that has been designed for taking up particularly little room.

The different working phases are adjusted by electronic commands with display.

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

- Cooling and heating with a "bain-marie" system with glycol;
- Reduced heating and cooling times;
- High pasteurisation +85°C (settable);
- Low pasteurisation +65°C (settable);
- Maturation cooling +4°C (settable);
- Stirring (intermittent stirring can be selected during the ripening period);
- Extremely low water and current consumption;
- Full compliance with the strictest hygienic and sanitary standards;
- Extremely user-friendly;
- Extremely low noise level;
- Constant temperature control through the appropriate bright electronic display.

— CONTROL PANEL

With bright display for the visualization of the temperature and buttons of selection automatic cycle.

FRA

PASTEURISATEURS EASY








Ont réalisés avec une technologie qui permet à l'opérateur de produire tous les mélanges de glace, de manière simple et avec une sécurité hygiénique absolue. Il s'agit d'un modèle qui a été étudié pour un encombrement particulièrement limité.

Les différentes phases de fonctionnement sont réglées par des commandes électroniques sur l'afficheur. L'expérience accumulée au cours des années nous a permis d'obtenir une machine permettant des performances exceptionnelles, parmi lesquelles:

- Refroidissement et chauffage avec système "bain Marie" avec glycol;
- Temps de chauffage et de refroidissement réduits;
- Pasteurisation haute température +85°C (configurable);
- Pasteurisation basse température +65°C (configurable);
- Refroidissement maturation +4°C (configurable);
- Agitation (possibilité de sélectionner l'agitazione intermittente pendant le cycle de maturation);
- Consommations d'eau et de courant très réduites;
- Plein respect des norme hygiénico-médicales les plus sévères;
- Extrême simplicité d'usage;
- Niveau de bruit très bas;
- Contrôle constant de la température par le display électronique lumineux prévu à cet effet.

— PANNEAU DE CONTRÔLE

Avec affichage clair pour la visualisation de la température et boutons de sélection cycle automatique.

Mod.	 Capacità carico miscela (Lt.) 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. 7	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Water Eau	R 452 A	410 x 910 x 1080 h.	Kg. 170
70+70	Min. Lt.30+30 Max. Lt.70+70	Kw. 14	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Water Eau	R 452 A	760 x 920 x 1080 h.	Kg. 250