

PASTORIZATORI

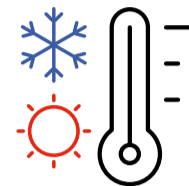
Pasteurizers
Pasteurisateurs

PST

INDUSTRIA
4.0
READY

NEXT GENERATION

70 | 130 | 200 XL



RAFFREDDAMENTO
cooling
refroidissement

RISCALDAMENTO
heating
réchauffement



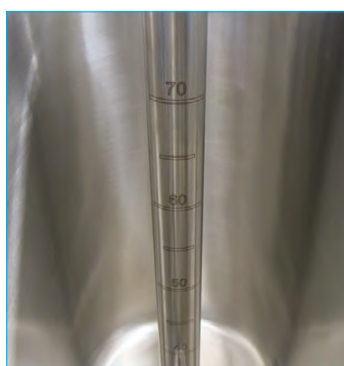
Vasca con forma ovale

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 NEXT GENERATION

Presentano caratteristiche eccezionali tra le quali:

- **AMPIO SCHERMO LCD da 7"** che offre all'operatore un'ottima visibilità nel monitoraggio di tutte le funzioni di lavoro, infatti tramite il display touch screen, sviluppato utilizzando una grafica facile ed intuitiva, l'operatore è in grado di controllare ogni funzione della macchina.
- **RISCALDAMENTO E RAFFREDDAMENTO** con sistema a "BAGNOMARIA" con liquido glicolato che favorisce tempi ridottissimi di pastorizzazione e bassissimi livelli di consumi elettrici ed idraulici.
- **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.
- **PROGRAMMI AUTOMATICI** di pastorizzazione delle miscele tra cui:
 - Alta pastorizzazione 85°C per garantire sempre una pastorizzazione igienicamente perfetta.
 - Bassa pastorizzazione 65°C per garantire una perfetta pastorizzazione anche per le miscele più delicate.
 - Raffreddamento e conservazione a 4°C per garantire il raffreddamento delle miscele in breve tempo e la possibilità di mantenere inalterato il precedente abbattimento della carica batterica.
 - Pastorizzazione cioccolato fino a 100°C.
 - Pastorizzazione sciropo di zucchero.
 - Pastorizzazione zucchero invertito.
 - "Manual system" è il sistema che permette di impostare manualmente tutte le temperature e le fasi di funzionamento della macchina.
- **EMULSIONATORE INVERTER** è possibile miscelare ed emulsionare a scelta, tutte le basi di gelato ottenendo particelle di grasso omogenee tra loro e quindi un gelato più cremoso, morbido, spatolabile e meglio conservabile anche nella vetrina gelato.
- **INVERTER STIRRER SYSTEM** Con il sistema di I.S.S. ovvero Mescolatore a Variatore di velocità Inverter, è possibile programmare differenti velocità di agitazione alle varie temperature sia in modo manuale che automatico.
- **CONTROLLO HACCP CON SISTEMA "USB Key" (a richiesta)**: con una comoda chiavetta USB è possibile scaricare tutti i dati delle pastorizzazioni effettuate nell'ultima settimana ed archivarli direttamente sul vostro PC per non perdere mai il controllo di tutte le fasi di lavorazione.
- **D.A.T. (Diagnostic Automatic Temperature)** la macchina è dotata di un controllo automatico di diagnostica della temperatura che consiste nel controllare sempre ed in modo automatico la temperatura della vostra miscela di gelato in ogni sua fase di lavorazione. In caso di black-out improvviso ed al successivo ripristino dell'alimentazione elettrica, il sistema automatico ricontrolla la temperatura ed in funzione di essa e del tempo trascorso senza alimentazione elettrica, la macchina decide se ripetere automaticamente il ciclo completo di pastorizzazione.
- **NUOVO COPERCHIO** ad alta robustezza e completamente trasparente per un miglior monitoraggio anche visivo della propria miscela pastorizzata.
- **NUOVO DAVANZALE ERGONOMICO** in acciaio inox con tappetino antiscivolo per l'appoggio del secchio o eventuale altro recipiente evitando così l'appoggio direttamente a terra e quindi il rischio di eventuali contaminazioni esterne.
- **SISTEMA CONNECT** rappresenta la massima innovazione sviluppata nella macchina, ossia una funzione diagnostica e di monitoraggio attraverso cui sarà possibile monitorare da remoto tutte le funzioni della macchina, lo storico dei cicli di produzione gelato e lo storico allarmi tramite una connessione a rete wi-fi, LAN o sim-card. Con l'avanzatissimo sistema Connect, sarà possibile per il tecnico accedere a distanza tramite un PC, Tablet o Smart Phone con un'autenticazione protetta da password e scaricare i dati necessari per fornire un'assistenza puntuale e precisa.

ENG

NEXT GENERATION PASTEURISERS

Have exceptional features, such as:








- **WIDE 7" LCD screen** that offers operators excellent visibility in terms of monitoring all the operating functions. Indeed, via the touch screen display, developed by using easy and intuitive graphics, the operator can control all the machine functions.
- **HEATING AND COOLING** with "BAIN MARIE" system with glycol which allows to significantly reduce pasteurisation times as well as power and water consumption.
- **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.
- **AUTOMATIC PROGRAMS** for pasteurising the mixtures, such as:
 - +85°C high pasteurisation to ensure perfectly hygienic pasteurisation.
 - 65°C low pasteurisation to ensure perfect pasteurisation of even the most delicate mixtures.
 - Cooling and storage at 4°C to cool the mixtures in a very short time and keep the previous reduction of the bacterial load unchanged.
 - Chocolate pasteurisation up to 100°C.
 - Sugar syrup pasteurisation.
 - Inverted sugar pasteurisation.
 - "Manual system" this system allows manually setting all the temperatures and machine functions.
- **INVERTER EMULSIFIER** allows mixing and emulsifying all gelato bases, obtaining uniform fat particles and, therefore, a creamier, softer gelato, easier to scoop and to store in the gelato display.
- **INVERTER STIRRER SYSTEM** The I.S.S. system i.e., the Mixer with variable speed inverter, allows programming various mixing speeds at the various temperatures both manually and automatically.
- **HACCP WITH "USB Key" SYSTEM** (upon request): A handy USB stick allows downloading all the data regarding the pasteurisation cycles carried out over the last week and storing them on your PC to keep all the process phases always under control.
- **D.A.T. (Diagnostic Automatic Temperature)** The machine is equipped with automatic diagnostic temperature control, which allows automatically controlling the gelato mixture temperature during every stage of the process. In the event of sudden power outage and upon restoration, the automatic system controls the temperature and the duration of the outage and then decides whether to automatically repeat the pasteurisation cycle accordingly.
- **NEW COVER** very sturdy and fully transparent for better visual monitoring of the pasteurised mixture.
- **NEW ERGONOMIC SILL** made of stainless steel with non-slip mat to lay the bucket or other containers, thereby avoiding to lay them on the floor risking external contaminations.
- **CONNECT SYSTEM** this is the most advanced innovation developed on the machine, that is a diagnostics and monitoring function through which one can remotely monitor all the machine functions, the log of gelato production cycles and the alarm log via a Wi-Fi, LAN or SIM card connection. With the cutting-edge Connect system, technicians can use a PC, tablet PC or smartphone to remotely access the equipment with a password-protected authentication and download the data required to provide specific and prompt support.

FRA

PASTEURISATEURS NEXT GENERATION

Présentent des caractéristiques exceptionnelles parmi lesquelles:

- **LARGE ECRAN LCD de 7"** qui offre à l'opérateur une excellente visibilité lors du monitoring de toutes les fonctions de travail ; par l'écran tactile, développé en utilisant une graphique facile et intuitive, l'opérateur peut en effet contrôler chaque fonction de la machine.
- **CHAUFFAGE ET REFROIDISSEMENT** avec le système à "BAGNOMARIA" (BAIN-MARIE) avec glycol qui favorise des délais très réduits de pasteurisations et de très bas niveaux des consommations électriques et d'eau.
- **NOUVELLE CUVE 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.
- **PROGRAMMES AUTOMATIQUES** de pasteurisation des mélanges parmi lesquels:
 - Haute pasteurisation 85°C pour garantir une pasteurisation toujours parfaite du point de vue hygiénique.
 - Basse pasteurisation 65°C pour garantir une pasteurisation parfaite même pour les mélanges les plus délicats.
 - Refroidissement et conservation à 4°C pour garantir le refroidissement des mélanges en peu de temps et la possibilité de maintenir intacte la réduction précédente de la charge bactérienne.
 - Pasteurisation du chocolat jusqu'à 100°C.
 - Pasteurisation du sirop de sucre.
 - Pasteurisation de sucre inverti.
 - "Manual system" (système manuel) c'est le système qui permet de programmer manuellement toutes les températures et les phases de fonctionnement de la machine.
- **EMULSEUR INVERSEUR** il est possible de mélanger et d'émulsionner au choix, toutes les bases de glace en obtenant des particules de graisse homogènes entre elles et donc, une glace plus crémeuse, souple, délayable et plus facile à conserver même dans la vitrine des glaces.
- **INVERTER STIRRER SYSTEM (SYSTEME MELANGEUR INVERSEUR)** avec le système d'I.S.S. c'est-à-dire le Mélangeur avec Variateur de Vitesse et Inverseur, on peut programmer différentes vitesses d'agitation aux différentes températures, aussi bien dans le mode manuel qu'en automatique.
- **CONTROLE HACCP AVEC LE SYSTEME "USB Key"** (sur demande): avec une pratique petite clé USB on peut télécharger toutes les données des pasteurisations effectuées au cours de la dernière semaine et les archiver directement sur votre PC pour ne jamais perdre le contrôle de toutes les phases du travail.
- **D.A.T. (Diagnostic Automatic Temperature)** la machine est munie d'un contrôle automatique de diagnostic de la température qui consiste à contrôler toujours et dans le mode automatique la température de votre mélange de glace lors de chaque phase de travail. En cas de black-out soudain et du rétablissement successif de l'alimentation électrique, le système automatique contrôle de nouveau la température et, en fonction de celle-ci et du temps qui s'est écoulé dans l'alimentation électrique, la machine décide si elle doit répéter automatiquement le cycle complet de pasteurisation.
- **NOUVEAU COUVERCLE** très robuste et entièrement transparent pour une meilleure analyse même visuelle du mélange.
- **NOUVEAU REBORD ERGONOMIQUE** en acier inox avec un petit tapis anti-dérapant pour poser le seau ou un autre récipient en évitant ainsi de le poser directement par terre et donc le risque d'éventuelles contaminations externes.
- **SYSTÈME CONNECT** il représente la plus grande innovation développée dans la machine, c'est-à-dire une fonction de diagnostic et de monitoring, à travers laquelle il sera possible de tenir sous contrôle, à distance, toutes les fonctions de la machine, l'historique des cycles de production de glace et l'historique des alarmes, par une connexion à un réseau WiFi, LAN ou carte SIM. Avec le très avancé système Connect, le technicien pourra accéder à distance, par un PC, une Tablette ou un Smart Phone, avec une authentification protégée par un mot de passe, et télécharger les données nécessaires pour fournir une assistance ponctuelle et précise.

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. 7	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	410 x 955 x 1080 h.	Kg. 200
130	Min. Lt.60 Max. Lt.130	Kw. 13	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	565 x 1030 x 1080 h.	Kg. 270
200 XL	Min. Lt.60 Max. Lt.200	Kw. 21	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	710 x 1090 x 1160 h.	Kg. 330