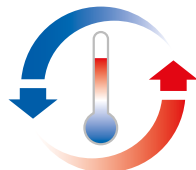


# PST EASY 70 60+60

PASTORIZZATORI



- RAFFREDDAMENTO  
- COOLING  
- REFFROIDISSEMENT



- RISCALDAMENTO  
- HEATING  
- RÉCHAUFFEMENT

MOD 70 60+60

- Capacità carico miscela (Lt.) - Mixture quantity per cycle - Quantité de mélange par cycle	Min. Lt. 30 Max. Lt. 70	Min. Lt. 30-30 Max. Lt. 60-60	
- Potenza assorbita max (Kw.) - Absorbed power max - Puissance absorbée max	Kw. 6,5	Kw. 6,5 a vasca	
- Caratteristiche elettriche - Electrical features - Caractéristiques électriques	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph	
- Condensazione - Condensation - Condensation	Acqua Water Eau	Acqua Water Eau	
- Gas frigorifero - Refrigerating gas - Gaz frigorifique	R 404 A	R 404 A	
- Dimensioni (mm.) - Sizes - Dimensions	410 x 910 x 1080 h.	675 x 905 x 1060 h.	
- Peso (Kg.) - Weight - Poids	Kg. 170	Kg. 250	

## I Pastorizzatori EASY ICETECH

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.

## The PASTEURIZERS EASY ICETECH

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.

## Les PASTEURISATEURS EASY ICETECH

sont 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.

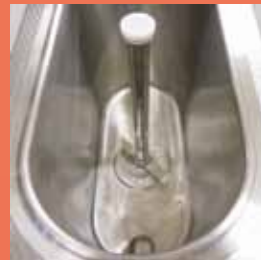
Les différentes phases de fonctionnement sont réglées par des commandes électroniques sur l'afficheur.

L'expérience accumulée au cours des années nous a permis d'obtenir une machine permettant des performances exceptionnelles, parmi lesquelles :

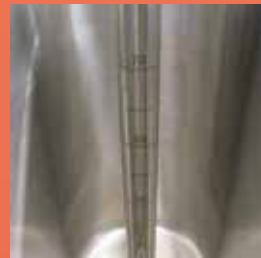
- Refroidissement et chauffage avec système « bain Marie » avec glycol.
- Temps de chauffage et de refroidissement réduits.
- Pasteurisation haute température +85°C (configurable).
- Pasteurisation basse température +65°C (configurable).
- Refroidissement maturation +4°C (configurable).
- Agitation (possibilité 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.



- 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