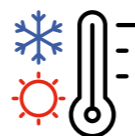


PST

70 | 130 | 200 XL



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento

RISCALDAMENTO
erwärmung
calentamiento



Vasca con forma ovale
Wanne mit ovaler Form
Cuba con forma ovalada

Albero graduato
Graduierte Welle
Eje graduado

Emulsore
Emulgator
Emulsor

Davanzale per appoggio
secchio a richiesta

Neuer ergonomischer
vorbau auf anfrage
Repisa para apoyo cubo
bajo petición

Centralina elettronica
Centralita electrónica
Elektronische steuerung



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.

DEU

PASTEURISIERUNGSGERÄTE

Sind in "Modular"-Technik hergestellt, wodurch der Anwender den Pasteurisierungszyklus seinen eigenen Anforderungen anpassen kann.

Hierbei handelt es sich um ein Modell, das auf besonders geringe Ausmaße ausgelegt ist und das eine ovale Wanne mit 70/130 l Fassungsvermögen besitzt.

Durch die neue elektronische Schaltkarte kann der Anwender die Geschwindigkeit der Emulsionierung bei unterschiedlichen Temperaturen variieren und so eine perfekt emulsierte Eisbasis erhalten.

Eine jahrelange Erfahrung hat es ermöglicht, ein Gerät herzustellen, das u.a. folgende außergewöhnliche Eigenschaften besitzt:

- "Modular"-Technologie mit Inverter-Emulsionskontrolle;
- Abkühlung und Erwärmung durch Wasserbad System mit glykol;
- Schnelle Erwärmung und Abkühlung;
- Hohe Pasteurisierung +85°C;
- Niedrige Pasteurisierung +65°C;
- Abkühlung, Reifung +4°C;
- Sehr geringer Strom und Wasserverbrauch;
- Volle Erfüllung der strengsten Hygienebestimmungen;
- Extrem leichte Handhabung;
- Sehr geringe Geräuschbildung;
- Neuer Edelstahlbehälter mit einem Fassungsvermögen von bis zu 70 Litern beim Modell PST70 und 130 Litern beim Modell PST130; ovale Form mit Neigung des Schmiebedens zur vollständigen Entnahme des Produkts.

— EMULSION

Während der Pasteurisierung startet nach Erreichen der optimalen Temperatur (zirka +65°C) automatisch der Emulsionsprozess. Die Mischung wird mit hoher Geschwindigkeit durch die kleinen Öffnungen des Emulsionskäfigs geschoben, wodurch eine in allen Mikroteilen homogene Masse erzielt wird.

— ELEKTRONISCHE STEUERUNG

Durch den Druck auf eine einzige Taste kann die Pasteurisierung (hoch oder niedrig) eingeleitet werden. Das Gerät erwärmt und kühlt die Mischung vollautomatisch in kürzester Zeit und hält die Temperatur für die Reifung bei leichter Bewegung auf konstante +4°C.

ESP

PASTEURIZADORES

Están realizados con la tecnología "Modular" que permite al operador personalizar el ciclo de pasteurización según las exigencias.

Se trata de un modelo estudiado para un espacio particularmente limitado. La cuba ovalada tiene una capacidad de 70/130 lt.

Con la nueva tarjeta electrónica, el operador, puede programar y variar la velocidad del emulsionador a varias temperaturas y obtener una base de helado perfectamente emulsionada.

La experiencia acumulada durante años ha permitido obtener una máquina que consiente excepcionales prestaciones, entre las cuales:

- Tecnología "Modular" a control emulsión con inverter;
- Enfriamiento y calentamiento con sistema "bañomaria" con glicol;
- Tiempos de enfriamiento, calentamiento reducidos;
- Alta pasteurización +85°C;
- Baja pasteurización +65°C;
- Enfriamiento maduración +4°C;
- Consumos de agua y corriente reducidísimos;
- Absoluto respeto de las más severas normas higiénico sanitarias;
- Gran facilidad de uso;
- Bajísimo nivel de ruido;
- Nueva cuba de acero inoxidable con capacidad de volumen total de hasta 70 litros para el modelo PST70 y de 130 litros para el modelo PST130; forma ovalada con inclinación estampada del fondo para garantizar la extracción total del producto.

— EMULSOR

Durante el ciclo de pasteurización, alcanzada la temperatura óptima (alrededor +65°C), inicia automáticamente el proceso de emulsión. A través de pequeños foros en la jaula de emulsión, la mezcla es empujada a máxima velocidad, con el resultado de una mezcla homogénea en todas sus microparticulas.

— CENTRALITA ELECTRÓNICA

Mediante la presión de un único pulsante es posible activar las fases de pasteurización (alta o baja) y la máquina automáticamente calienta la mezcla, la enfría en el más breve tiempo posible y la mantiene en maduración a una temperatura constante de +4°C en agitación lenta.



Mod.

Capacità carico miscela
Leistung min/max
Capacidad min/max



Potenza assorbita max (Kw.)
Tromaufnahme Max
Potencia absorbida Max



Caratteristiche elettriche
Elektrische Eigenschaften
Características eléctricas



Condensazione
Verdichtung
Condensación



Gas frigorifero
Kühlgas
Gas frigorífico



Dimensioni (mm.)
Größe
Dimensiones



Peso (Kg.)
Gewicht
Peso

| Mod. | Capacità carico miscela Leistung min/max Capacidad min/max | Potenza assorbita max (Kw.) Tromaufnahme Max Potencia absorbida Max | Caratteristiche elettriche Elektrische Eigenschaften Características eléctricas | Condensazione Verdichtung Condensación | Gas frigorifero Kühlgas Gas frigorífico | Dimensioni (mm.) Größe Dimensiones | Peso (Kg.) Gewicht Peso |
|--------|--|---|---|--|---|--|-------------------------------|
| 70 | Min. Lt.30 Max. Lt.70 | Kw. 6,5 | 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. 11 | 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. 17 | 400V 50 Hz 3 Ph | Acqua Wasser Agua | R 452 A | 710 x 1090 x 1160 h. | Kg. 330 |