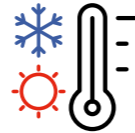


# PST NEXT GENERATION

INDUSTRIA  
4.0  
READY

70 | 130 | 200 XL



**RAFFREDDAMENTO**  
abkühlung  
enfriamiento

**RISCALDAMENTO**  
erwärmung  
calentamiento



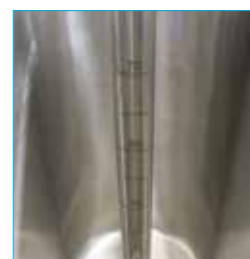
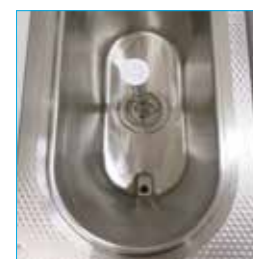
**Vasca con forma ovale**  
Wanne mit ovaler Form  
Cuba con forma ovalada

**Albero graduato**  
Graduierte Welle  
Eje graduado

**Emulsore**  
Emulgator  
Emulsor

**Davanzate per appoggio  
secchio a richiesta**  
Neuer ergonomischer  
vorbau auf anfrage  
Repisa para apoyo cubo  
bajo petición

**Schermo LCD touch screen**  
LCD Touch Screen  
Pantalla LCD Touch Screen



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 sciroppo 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 ricontra 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.

DEU

NEXT GENERATION LCD-PASTEURISIERAPPARATE

haben außergewöhnliche Eigenschaften:  
**— GROßES 7" LCD-DISPLAY** auf dem der Bediener alle Betriebsfunktionen optimal überwachen kann. Über den Touchscreen des Displays, der mit Hilfe einer einfachen und intuitiven Grafik entwickelt wurde, kann der Bediener sämtliche Funktionen der Maschine kontrollieren.  
**— ERHITZUNG UND KÜHLUNG** mit dem „WASSERBAD“-System mit glykol, das die Pasteurisierungszeiten verkürzt und für einen sehr geringen Strom- und Wasserverbrauch.  
**— NEUER EDELSTAHLBEHÄLTER** mit einem Fassungsvermögen von bis zu 70 Litern beim Modell PST70 und 130 Litern beim Modell PST130; ovale Form mit Neigung des Schmiebedodens zur vollständigen Entnahme des Produkts.  
**— AUTOMATISCHE PROGRAMME** für die Pasteurisierung der Mischungen; darunter:  
 - Hohe Pasteurisierungstemperatur 85 °C für eine hygienisch perfekte Pasteurisierung.  
 - Niedrige Pasteurisierungstemperatur 65 °C für eine perfekte Pasteurisierung, auch bei empfindlicheren Mischungen.  
 - Kühlung und Konservierung bei 4 °C für eine schnelle Kühlung der Mischungen und die Beibehaltung der zu erwartenden Keimzahl.  
 - Pasteurisierung von Schokolade bis zu 100 °C.  
 - Pasteurisierung von Zuckersirup.  
 - Pasteurisierung von Invertzucker.  
 - „Manual system“ ist das System, das die manuelle Einstellung der Temperaturen und Betriebsphasen der Maschine ermöglicht.  
**— EMULGATOR MIT INVERTER** Es können nach Wahl alle Eisgrundmassen gemischt und emulgiert werden, wobei eine Homogenität der Fettpartikel erreicht wird, also ein cremigeres, weicherer, einfach zu portionierendes und auch in der Eisvitrine besser aufzubewahrendes Eis.  
**— INVERTER STIRRER SYSTEM** Mit dem I.S.S.-System, d. h. dem Mischer mit Inverter-Geschwindigkeitswandler, ist es möglich, verschiedene Rührgeschwindigkeiten bei den unterschiedlichen Temperaturen einzustellen, sowohl manuell, als auch automatisch.  
**— HACCP-STEUERUNG MIT „USB Key“-SYSTEM** (auf Anfrage): mit einem USB-Stick können alle Daten der Pasteurisierungen der letzten Woche heruntergeladen werden und direkt auf Ihrem PC archiviert werden, um niemals die Kontrolle aller Bearbeitungsphasen zu verlieren.  
**— D.A.T. (Diagnostic Automatic Temperature)**  
Die Maschine verfügt über eine automatische Steuerung der Diagnostik der Temperatur, wobei die Temperatur Ihrer Eismischung bei jeder Bearbeitungsphase stets automatisch kontrolliert wird. Bei einem plötzlichen Stromausfall und der anschließenden Rückkehr der Stromversorgung kontrolliert das System die Temperatur erneut und entsprechend dieser Temperatur und der Dauer des Stromausfalls wiederholt die Maschine ggf. den gesamten Pasteurisierungszyklus.  
**— NEUER DECKEL** mit hoher Widerstandsfähigkeit und vollständig transparent für eine bessere Überwachung der pasteurisierten Mischung, auch per Sichtkontrolle.  
**— NEUER ERGONOMISCHER VORBAU** aus Edelstahl mit rutschfestem Teppich für das Abstellen des Eimers oder anderer Behälter zum Vermeiden des Abstellens direkt auf dem Boden, das zu eventuellen externen Verunreinigungen führen kann.  
**— SYSTEM CONNECT** Es stellt die größte Innovation dieses Geräts dar, nämlich eine Diagnose- und Überwachungsfunktion mit deren Hilfe aus der Entfernung alle Funktionen der Maschine, das Archiv der Produktionszyklen und das Archiv der Alarme über eine Verbindung mittels W-LAN, LAN oder SIM-Karte überwacht werden können. Mit dem hochmodernen System Connect kann der Techniker aus der Entfernung mit einem PC, Tablet oder Smartphone über einen passwortgeschützten Zugang auf das Gerät zugreifen und die notwendigen Daten für einen prompten und effizienten Kundendienst einlesen herunterladen.

ESP

PASTEURIZADORES NEXT GENERATION

Presentan características excepcionales, tales como:  
**— AMPLIA PANTALLA LCD de 7"** que ofrece al operador una excelente visibilidad en la monitorización de todas las funciones de trabajo; en efecto, mediante la pantalla táctil, desarrollada utilizando una gráfica fácil e intuitiva, el operador puede controlar todas las funciones de la máquina.  
**— CALENTAMIENTO Y ENFRIAMIENTO** con sistema al "BANO MARÍA" con glicol que proporciona tiempos de pasteurización muy reducidos y niveles de consumo eléctrico e hidráulico bajísimos.  
**— NUEVA CUBA 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.  
**— PROGRAMAS AUTOMÁTICOS** de pasteurización de las mezclas, tales como:  
 - Alta pasteurización 85 °C para garantizar siempre una pasteurización perfecta desde el punto de vista higiénico.  
 - Baja pasteurización 65°C para garantizar una perfecta pasteurización, incluso para las mezclas más delicadas.  
 - Enfriamiento o conservación a 4°C, para garantizar el enfriamiento de las mezclas en tiempos breves y la posibilidad de conservar inalterada la eliminación precedente de la carga bacteriana.  
 - Pasteurización chocolate hasta a 100 °C.  
 - Pasteurización de jarabe de azúcar.  
 - Pasteurización de azúcar invertido.  
 - "Manual system" es el sistema que permite configurar manualmente todas las temperaturas y las fases de funcionamiento de la máquina.  
**— EMULSIONADOR INVERTER** es posible mezclar y emulsionar a gusto todas las bases de helado, obteniendo partículas de grasa homogéneas entre sí y, por lo tanto, un helado más cremoso, suave, fácil de servir y de conservar incluso en la vitrina de helados.  
**— INVERTER STIRRER SYSTEM** Con el sistema de I.S.S., o bien, el Mezclador con variador de velocidad inverter, es posible programar diferentes velocidades de agitación a diferentes temperaturas, tanto de modo manual como automático.  
**— CONTROL HACCP CON SISTEMA "USB Key"** (sobre pedido): con un cómodo dispositivo USB, es posible descargar todos los datos de las pasteurizaciones efectuadas durante la última semana y archivarlos directamente en su ordenador para no perder nunca el control de todas las fases de elaboración.  
**— D.A.T. (Diagnostic Automatic Temperature)** la máquina cuenta con un control automático de diagnóstico de la temperatura, que consiste en controlar siempre y de forma automática la temperatura de su mezcla de helado en cada fase de elaboración. En el caso de corte de electricidad imprevista y el sucesivo restablecimiento de la alimentación eléctrica, el sistema automático recontra la temperatura y, en función de esta y del tiempo transcurrido sin electricidad, la máquina decide si repetir o no automáticamente el ciclo completo de pasteurización.  
**— NUEVA TAPA** de alta solidez y completamente transparente, para una mejor monitorización incluso visual de su mezcla pasteurizada.  
**— NUEVO APOYO ERGONÓMICO** de acero inoxidable con tapete antideslizante, para el apoyo del cubo o de otro recipiente, evitando el apoyo directo sobre el suelo y, por lo tanto, el riesgo de eventuales contaminaciones externas.  
**— SISTEMA CONNECT** representa la máxima innovación desarrollada en la máquina, o sea, una función diagnóstica y de monitorización a través de la que se podrán monitorizar en remoto todas las funciones de la máquina, el historial de los ciclos de producción del helado y el historial de alarmas mediante una conexión con red wifi, LAN o sim-card.  
 Con el avanzadísimo sistema Connect, para el técnico será posible acceder a distancia mediante un PC, Tablet o Smartphone con una autenticación protegida con contraseña y descargar los datos necesarios para proporcionar una asistencia puntual y precisa.



**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
<b>70</b>	Min. Lt.30 Max. Lt.70	Kw. <b>6,5</b>	<b>400V</b> <b>50 Hz</b> <b>3 Ph</b>	<b>Acqua</b> Wasser Agua	<b>R 452 A</b>	<b>410 x</b> <b>955 x</b> <b>1080 h.</b>	Kg. <b>200</b>
<b>130</b>	Min. Lt.60 Max. Lt.130	Kw. <b>11</b>	<b>400V</b> <b>50 Hz</b> <b>3 Ph</b>	<b>Acqua</b> Wasser Agua	<b>R 452 A</b>	<b>565 x</b> <b>1030 x</b> <b>1080 h.</b>	Kg. <b>270</b>
<b>200 XL</b>	Min. Lt.60 Max. Lt.200	Kw. <b>17</b>	<b>400V</b> <b>50 Hz</b> <b>3 Ph</b>	<b>Acqua</b> Wasser Agua	<b>R 452 A</b>	<b>710 x</b> <b>1090 x</b> <b>1160 h.</b>	Kg. <b>330</b>