

PST 60 60 + 60 EASY

PASTORIZZATORI



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.

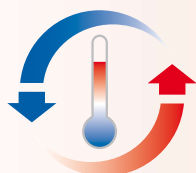
Si tratta di un modello studiato per un ingombro particolarmente limitato: le vasche sono rettangolari ed hanno una capacità di 60 lt. cadauna.

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".
- 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.
- Vasche rettangolari graduate da lt. 60 cad. inclinate per favorire l'intero svuotamento della miscela.
- Costante controllo della temperatura tramite l'apposito display elettronico luminoso.



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



- RISCALDAMENTO
- HEATING
- RÉCHAUFFEMENT

PST 60 60 + 60 EASY

PASTORIZZATORI



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 rectangular tanks have a capacity of 60lt each. 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.
- 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.
- Graduated rectangular tanks, inclined to help the operator discharge the mixture completely.
- Electronic thermometer with luminous display.
- Constant temperature control through the appropriate bright electronic display.



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 cuves sont rectangulaires et ont une capacité de 60 litres chaque. 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 ».
- 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'agitation 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.
- Cuves rectangulaires graduées de 60 litres chaque, inclinées pour pouvoir faire écouler le mélange entièrement.
- Thermomètre électronique avec afficheur lumineux.
- Contrôle constant de la température par le display électronique lumineux prévu à cet effet.



PANNELLO DI CONTROLLO con display luminoso per la visualizzazione della temperatura e pulsanti di selezione ciclo automatico

CONTROL PANEL with bright display for the visualization of the temperature and buttons of selection automatic cycle.

PANNEAU DE CONTRÔLE avec affichage clair pour la visualisation de la température et boutons de sélection cycle automatique.

Modello - Model - Modelle	60	60 + 60
- CAPACITÀ CARICO MISCELA - MIXTURE QUANTITY PER CYCLE - QUANTITÉ DE MÉLANGE PAR CYCLE	Min. Lt. 30 Max. Lt. 60	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	405 x 890 x 1060 h.	675 x 890 x 1060 h.
- PESO (Kg.) - WEIGHT - POIDS	kg. 170	kg. 250



ICETECH srl - Macchine per gelato

Via Piemonte,2 - 24052 Azzano San Paolo (BG) Italy - Tel. +39/035 320400 - Fax +39/035 320380

www.icetechitaly.it - info@icetechitaly.it