

PST 60-120 LCD

PASTORIZZATORI



I nuovi PASTORIZZATORI LCD ICETECH presentano caratteristiche eccezionali tra le quali:

- **AMPIO SCHERMO LCD TOUCH SCREEN**

per la regolazione ed il monitoraggio di tutte le funzioni della macchina.

- **RISCALDAMENTO E RAFFREDDAMENTO**

con sistema a "BAGNOMARIA" 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 PST60 e 130 litri per modello PST120; 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 un raffreddamento delle miscele nel più breve tempo possibile e la possibilità di mantenere inalterato il precedente abbattimento della carica batterica.

- **Pastorizzazione cioccolato fino a 95°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.

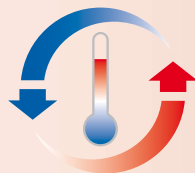
- **INVERTER STIRRER SYSTEM**

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.

- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



- RISCALDAMENTO
- HEATING
- RECHAUFFEMENT

- **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.



PST 60-120 LCD PASTORIZZATORI



The new ICETECH LCD PASTEURISERS have exceptional features, such as:

- **WIDE LCD TOUCH SCREEN MONITOR**
to adjust and monitor all the machine functions.
- **HEATING AND COOLING**
with "BAIN MARIE" system, 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 PST60 model and 130 litres for the PST120 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 95°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.

Les nouveaux PASTEURISATEURS LCD ICETECH présentent des caractéristiques exceptionnelles parmi lesquelles:

- **UN GRAND ECRAN TACTILE LCD**
pour la régulation et l'analyse de toutes les fonctions de la machine.
- **CHAUFFAGE ET REFROIDISSEMENT**
avec le système à "BAGNOMARIA" (BAINMARIE) 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 PST60 et 130 litres pour le modèle PST120; 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 95°C.**
- **Pasteurisation du sirop de sucre.**
- **Pasteurisation de sucre inversi.**
- **"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 pasteurisation 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 du 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.



▶ 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



▶ EMULSORE EMULSIFIER
ÉMULSIONNEUR

Modello - Model - Modelle	PST60	PST120
- Capacità carico miscela - Mixture quantity per cycle - Quantité de mélange par cycle	Min. Lt. 30 Max. Lt. 60	Min. Lt. 60 Max. Lt. 120
- Potenza assorbita max (Kw.) - Absorbed power max - Puissance absorbée max	Kw. 6,5	Kw. 11
- 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	411 x 951 x 1080 h.	566 x 1041 x 1080 h.
- Peso (Kg.) - Weight - Poids	Kg. 200	Kg. 270



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