

PASTEURISATEUR GLACIER PST



Les pasteurisateurs glaciers PST ont des caractéristiques techniques qui leur confèrent une efficacité et une qualité de fabrication exceptionnelles :

- Le système d'échange par bain-marie avec circulation de glycol sous le fond et autour de la cuve optimise le rendement énergétique : il réduit l'écart de température entre cuve et mélange, élimine ainsi les risques d'attache, de brûlure et de glaçage, contribue à la qualité organoleptique des appareils à glace et réduit la consommation d'énergie
- La cuve ovale à grand rayon évite l'accumulation de matières denses dans les angles
- Le fond incliné et le robinet à piston facilitent l'extraction du produit
- Le mélangeur à cage et son variateur de vitesse permettent d'émulsionner et de réaliser une basse homogénéisation des mélanges jusqu'à 3 000 tpm
- Les 6 programmes automatiques paramétrables permettent de réaliser des pasteurisations hautes et basses ainsi que la pasteurisation des appareils à base de chocolat, du sirop de sucre et du sucre inversé
- Le système de diagnostic automatique décide de la continuation du cycle en cours ou de la relance automatique d'un nouveau cycle complet en fonction du temps d'une coupure d'alimentation électrique
- La possibilité d'arrêter l'agitation lors d'une phase de maintien en température permet des fabrications telles que le yaourt liquide
- Les fonctions manuelles de chauffage et de refroidissement avec accès à la variation de vitesse de l'agitateur-émulsionneur permettent de cuire ou refroidir des préparations liquides homogènes comme des sauces, des crèmes etc...

La machine est livrée avec une douchette de lavage.

Le couvercle en plastique robuste muni d'une poignée et le robinet d'extraction tout inox sont entièrement démontables pour un nettoyage facilité.

En option, les pasteurisateurs PST peuvent être équipés :

. d'une tablette et d'un tapis caoutchouc pour recevoir les seaux et autres récipients

. d'une solution d'enregistrement de température sur clé USB des cycles réalisés pendant la dernière semaine.

DONNEES TECHNIQUES

Données	Unités	70	130
Capacité	kg	2 à 4	3 à 6
Production par cycle	bac de 5 L	1	1.5
Production horaire	kg/h	30-35	45-50
Puissance 3x400V	Kw	2.4	2.7
Dimensions	cm	54x66x136	54x66x136
Poids	kg	244	255

Condensation par eau ou par air.

Les mêmes modèles existent dans des versions plus économiques :

- **version électronique standard** sans écran tactile
- **version électronique simplifiée EASY** sans variation de vitesse d'agitation ; dans cette gamme, le modèle 130 est remplacé par le modèle 60+60 comprenant 2 cuves de 60 L autonomes en chauffage.

Des modèles **jusqu'à 600 L** de capacité sont également disponibles sur demande.

Les **maturateurs** 60, 60+60 et 120+120 pour la conservation et la maturation des mélanges pasteurisés à 4°C viennent compléter la gamme des pasteurisateurs.

Ils existent dans 2 versions : la version standard et la version **SHOCK** qui permet le refroidissement rapide des mélanges pasteurisés depuis 85°C.