

psk^{pro}

Pasteurisateur électronique avec
technologie de dernière génération

Pasteurizador electrónico con
**tecnología de última
generación**



cattabriga

ICETEAM
1927

cattabriga



APM

le microniseur à haute vitesse broie les molécules des graisses et des autres solides, en garantissant l'homogénéité parfaite du mélange

APM

el molino micronizador de alta velocidad tritura las moléculas de las grasas y de los demás sólidos, garantizando la perfecta homogeneidad de la mezcla

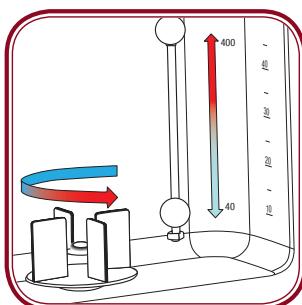


afficheur

facile et intuitif. Il permet de traiter n'importe quel type de mélange en effectuant seulement quelques passages simples

pantalla

fácil e intuitiva. Permite tratar cualquier tipo de mezcla en unos simples pasos



variation vitesse

la vitesse de rotation de la roue à ailettes change automatiquement sur la base de la quantité de mélange contenu, en garantissant le meilleur échange thermique et en évitant la formation de mousse même en cas de charges minimales

variación velocidad

la velocidad de rotación del rotor varía automáticamente en base a la cantidad de mezcla contenida, garantizando el mejor intercambio térmico posible y evitando la formación de espuma incluso con cargas mínimas



Dialog

système de surveillance et téléassistance sur réseaux GPRS

Dialog

sistema de control y teleasistencia en redes GPRS





Intégré avec le mixeur-émulsionneur APM, le système roue à ailettes-flotteur optimise les temps de pasteurisation pouvant être considérés parmi les meilleurs du secteur ; la consommation électrique et hydrique est réduite d'environ 30%.

Integrado con el emulsionador APM, el sistema de rotor-flotador optimiza los tiempos de pasteurización llevándolos a los mejores del sector; el consumo eléctrico e hídrico se reduce aprox. el 30 %.

La lecture de la quantité de mélange est réalisée à l'aide d'un flotteur qui évite tout type de contact et friction. La vitesse de rotation de la roue à ailettes varie en fonction de la quantité de mélange contenu dans le bac ; les quantités aussi bien minimales que maximales sont gérées avec la même efficacité, en optimisant les performances de la machine.

La lectura de la cantidad de mezcla se realiza a través de un flotador que evita cualquier contacto y fricción. La velocidad de rotación del rotor varía según la cantidad de mezcla contenida en la cubeta; tanto los mínimos como los máximos se controlan con la misma eficacia, optimizando las prestaciones de la máquina.

Le robinet PRO avec une configuration innovante est complètement démontable ; cela permet d'effectuer un nettoyage parfait, même pendant la phase de pasteurisation avec le bac plein.

El grifo PRO, de innovadora configuración, es completamente desmontable; ello permite una limpieza perfecta, incluso durante la fase de pasteurización con cubeta llena.





CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		psk 65 pro	psk 125 pro
Quantité par cycle Cantidad por ciclo	Min. lt Max. lt	18 55	36 110
Vitesse mix Velocidad mezcla		10	10
Moteur mixeur-émulsionneur Motor emulsionador	kW	0,75	0,75
Résistances électriques Resistencias eléctricas	kW	5,5	11
Puissance du compresseur Potencia compresor	kW	2	4
Puissance installée Potencia instalada	kW	9	16
Condensation Condensación		eau / agua	eau / agua
Spécifications électriques Características eléctricas	STANDARD	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Largeur Ancho	mm	390	640
Profondeur Profundidad	mm	850	850
Hauteur Altura	mm	1400	1400
Poids net-brut Peso neto-bruto	kg	200-230	305-325

Les caractéristiques mentionnées ont seulement une valeur indicative. Iceteam 1927 se réserve le droit d'apporter sans préavis toutes les modifications qu'elle jugera nécessaires. Las características mencionadas tienen valor indicativo. Iceteam 1927 se reserva el derecho de realizar todas las modificaciones que considere necesarias sin aviso previo.



40011 Anzola dell'Emilia (Bo) Italy . Via Emilia 45/a . Tel. +39.051.6505330 . Fax +39.051.6505331 . e-mail: info@iceteam1927.it . www.iceteam1927.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence