

# psk 185<sup>pro</sup>

**Elektroniczny  
pasteryzator**  
z najnowocześniejszą  
technologią



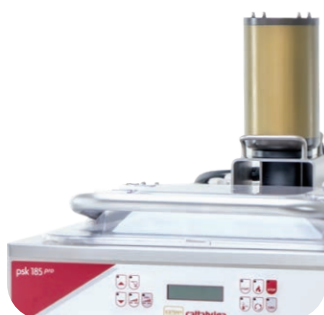
**cattabriga**





# cattabriga

*Psk 185 pro to nowy, łatwy w użyciu, wielkogabarytowy pasteryzator firmy Cattabriga, wyposażony w zaawansowaną technologię. Pozwala na obróbkę zarówno małych jak i dużych zalewów z dużą elastycznością i w niezwykle krótkim czasie. Dzięki trzy poziomowemu podwójnemu systemowi ogrzewania zmniejsza się zużycie mediów.*



#### **Nowy emulsyfikator**

Emulsyfikator o wysokiej prędkości rozbija cząsteczki tłuszczu i innych części stałych, dzięki czemu mieszanka uzyskuje niespotykaną gładkość i jednorodność.

#### **Nowa pokrywa**

Nowa wzmocniona pokrywa jest przezroczysta i łatwa do całkowitego rozłożenia.

#### **Siatka**

Wykonana ze stali nierdzewnej, pozwala na dodawanie składników stałych nawet w fazie podgrzewania, bez zatrzymywania mieszania.

#### **Nowy tłok**

Regulowany tłok wyposażony w uchwyt, jest wyjmowany i łatwy do czyszczenia nawet przy pełnym zbiorniku.

**Dialog** – Zdalny system pomocy oparty na transmisji GPRS.



**App M2M Dialog** – zdalne sterowanie cyklem pasteryzacji



*Nowy emulsyfikator, zintegrowany z mieszadłem i czujnikiem poziomu mieszanki, skraca czas pasteryzacji do minimum.*

**Wysoka wydajność  
(55-170 lt)**



*Dzięki czujnikowi poziomu zalewu prędkość mieszadła i emulsyfikatora są automatycznie dostosowywane do ilości mieszanki w zbiorniku. W ten sposób zarówno minimalny jak i maksymalny zalew są pasteryzowane z tą samą, najlepszą wydajnością.*



*Nowy tłok spustu, można wyjąć i umyć, nawet w trakcie pracy pasteryzatora i przy pełnym zbiorniku, bez ryzyka wylania się mieszanki.*



psk 185<sup>pro</sup>



## SPECYFIKACJA TECHNICZNA

### psk 185 pro

Zalew / cykl	lt	55 - 170
Prędkość mieszadła		10
Moc emulsyfikatora	kW	1.1
Moc grzałek	kW	11
Moc sprężarki	kW	7.5
Moc znamionowa urządzenia	kW	14
Chłodzenie		woda
Zasilanie	STANDARD	400 / 3 / 50 Hz
Szerokość	mm	690
Głębokość	mm	950
Wysokość	mm	1150
Waga netto / brutto	kg	325-350

IceTeam 1927 zastrzega sobie prawo do wprowadzenia modyfikacji urządzenia w celu jego rozwoju.

Vegagastro - Maszyny do Lodów . Tel. 59 840 23 22 . e-mail: [biuro@vegagastro.pl](mailto:biuro@vegagastro.pl) . Włynkówko, ul. Miedziana 8, 76-200 Słupsk

[www.vegagastro.pl](http://www.vegagastro.pl) . <http://sklep.vegagastro.pl>

Tel. 730 993 442 . ul. Lenartowicza 85, 41-219 Sosnowiec

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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence