

Pastmatic

PASTORIZZATORE

pastmatic®



Per la perfetta pastorizzazione

Pastmatic è un pastorizzatore, raffreddatore e maturatore in una sola macchina. La vasca ellittica garantisce una riduzione degli spazi pur mantenendo la stessa qualità e le stesse capacità di una vasca tonda.





Descrizione

Pastorizzatore di ultima generazione con grande capacità di raffreddamento in ottemperanza delle norme HACCP. La macchina ha la particolarità di avere molti brevetti, tra cui la vasca di pastorizzazione ellittica con un agitatore centrale speciale che aspira e preme la miscela, rendendo più omogenea l'unione degli ingredienti e accelerando lo scambio termico con le pareti della vasca stessa. "Mai più grumi": la peculiarità della vasca ellittica è di fare in modo che non ci sia mai stasi nella fase di agitazione e che quindi non si formino grumi.

La macchina è completamente gestita da una scheda elettronica digitale che con raffinatissime sonde controlla sia il riscaldamento e la cottura sia il raffreddamento della miscela e garantisce che la stessa non si bruci o non congeli anche durante la fase di mantenimento.

Raffreddamento intelligente grazie alla divisione in due pezzi della superficie di raffreddamento della vasca che automaticamente (e anche manualmente) permette di raffreddare la stessa per intero o solo per metà: si ottiene così delicatezza nel raffreddamento delle pastorizzate e si mantengono le stesse alte qualità anche quando la quantità in vasca è minore.



Vavola per il controllo del raffreddamento di metà vasca

Caratteristiche tecniche

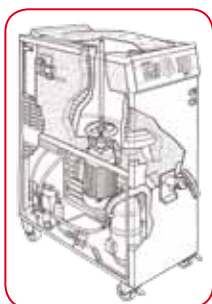
- Diversi cicli di lavoro (alta pastorizzazione, bassa pastorizzazione e altri ancora)
- Controllo elettronico dei cicli di pastorizzazione
- Vasca ellittica
- Erogatore antigocciolo di facile manutenzione

Vantaggi e Punti di forza

- Miscela più omogenea
- Facilità di pulizia
- Sistema di erogazione acqua per lavaggio temporizzato
- Resistenza "a foglio" per un migliore rendimento energetico
- Possibilità di variare in ogni momento la velocità del mescolatore



Erogatore in posizione chiusa



Lo spaccato della macchina



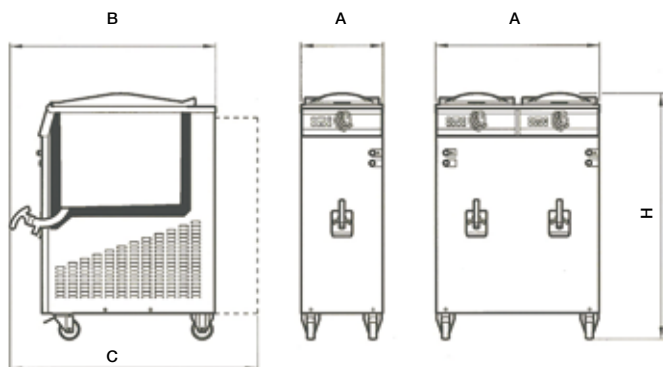
Vasca ellittica in acciaio con agitatore centrale



Agitatore brevettato



Pastmatic mod. 2x60



| DATI TECNICI | | 60 | | 2x60 | |
|-----------------------------|------------|----------|--------------|---------|--------------|
| Miscela Max.*1 | Lt/ciclo | 30/60 | 30/120 | | |
| Tensione *2 | Volt Hz/Ph | 400/50/3 | 400/50/3 | | |
| Potenza | kW | 3 | 7,5 | | |
| Condensatore frigorifero *3 | | Acqua | Aria + Acqua | Acqua | Aria + Acqua |
| Larghezza (A) | cm | 40 | 40 | 80 | 80 |
| Profondità (B-C) | cm | 102 (B) | 122 (C) | 102 (B) | 102 (B) |
| Altezza (H) | cm | 119 | 119 | 119 | 119 |
| Peso *4 | kg | 151 | --- | 255 | --- |

*1 La produzione oraria è suscettibile di variazione a seconda del tipo di miscela impiegata e della densità del prodotto finito. *2 Disponibile anche in 60 Hz. *3 per il PASTMATIC 2x60 il condensatore è ad acqua incorporato e ad aria remoto. *4 Per le macchine ad aria il peso viene calcolato al momento della spedizione.

Rev.



BRAVO SPA

Via della Tecnica, 5 - 36075 Montecchio Maggiore (VI)

Tel. 0039.0444.707.700 - Fax. 0039.0444.499.333 - Website: www.bravo.it

info@bravo.it • info@bravo.france.fr • info@bravonorthamerica.com • info@bravo.asia