psk *pro*



Pastorizzatore elettronico
con tecnologia di ultima generazione

Electronic pasteurizer with
ultimate technology

ICETEAM 1927

cattabriga

ICETEAM 1927

cattabriga

EXTENDO
EXTEND THE LIFE OF YOUR MACHINES

Si può estendere la garanzia sulla macchina per ulteriori 2 anni.
Chiedi al tuo distributore per conoscere i dettagli.
It is possible to extend the warranty of the machine for 2 additional years.
Ask your distributor to know the details.



MODALITÀ ECO

Modalità che consente di ridurre i consumi grazie all'ottimizzazione in termini energetici del processo di pastorizzazione. Con un lieve aumento di durata del ciclo, PSK pro consente un risparmio energetico fino al 30%*.

ECO MODE

When turned on it allows to reduce energy consumption thanks to the optimization of the pasteurising process. By slowing down the heating process, PSK Pro saves up to 30% of energy.*

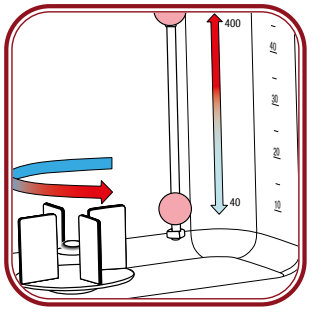


APM

il micronizzatore ad alta velocità frantuma le molecole dei grassi e degli altri solidi, garantendo la perfetta omogeneità della miscela.

APM

the high speed micronizer crushes the fat molecules and all other solids; the mix is micronized and perfectly homogeneous.



Velocità intelligente

la velocità di rotazione della girante varia automaticamente in base alla quantità di miscela contenuta, garantendo il miglior scambio termico possibile ed evitando la formazione di schiuma anche con cariche minime.

Smart speed

varies automatically depending on the quantity of mix. This grants the best possible heat transfer so to avoid foaming, even with small charges of mix.



Dialog

sistema di monitoraggio
e teleassistenza su reti GPRS.

Dialog

GPRS-based, remote assistance and monitoring system.



*Aumento del 10-15% dei tempi di pastorizzazione, risparmio idrico fino al 20%. Dati di laboratorio su test ciclo di pastorizzazione di 110 minuti.
Pasteurising times increase by 10-15%, water savings up to 20%. Lab data on a pasteurising cycle of 110 minutes.





Integrato con l'emulsionatore APM, il sistema girante-galleggiante ottimizza i tempi di pastorizzazione portandoli ai migliori del settore; i consumi elettrici ed idrici vengono ridotti di circa il 30%.

The APM emulsifier, integrated by the mixing wheel and the floating sensor, allows to process the mix in an extremely short time. Power and water consumption are reduced by approximately 30%.









La lettura della quantità di miscela viene realizzata tramite un galleggiante che evita qualunque contatto ed attrito. La velocità di rotazione della girante varia in base alla quantità di miscela contenuta in vasca; sia minimi sia massimi vengono gestiti con la stessa efficacia, ottimizzando la prestazione della macchina.

The quantity of mix is measured by a floating sensor. The speed of the mixing wheel and of the APM varies automatically according to the quantity of mix detected inside the tank; minimum and maximum charges are processed with the best possible efficiency.



Il rubinetto PRO, di innovativa configurazione, è completamente smontabile; ciò permette una pulizia perfetta, anche durante la fase di pastorizzazione con vasca piena.

The PRO SPIGOT is removable and easy to clean, even during the pasteurization process, and with a full hopper.





psk pro



CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

		PSK 65 pro	PSK 125 pro
Quantità per ciclo Quantity per cycle	Min. lt Max. lt	18 55	36 110
Velocità mix Speed Mix		10	10
Motore emulsionatore Emulsifier motor	kW	0,75	0,75
Resistenze elettriche Electrical resistences	kW	5,5	11
Potenza compressore Compressor electrical loading	kW	2	4
Potenza installata Installed power	kW	9	13
Condensazione Condensation		acqua / water	acqua / water
Caratteristiche elettriche Electrical supply	STANDARD	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Larghezza Width	mm	390	640
Profondità Depth	mm	850	850
Altezza Height	mm	1400	1400
Peso netto-lordo Net-Gross weight	kg	200-230	305-325

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Iceteam 1927 si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.
All specifications mentioned must be considered approximate. Iceteam 1927 reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary.

ICETEAM 1927

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