



PSE40

 **Pastorizzatore elettrico per paste alimentari per abbattere la carica batterica ed aumentare la durata del prodotto.**

Costruito interamente in acciaio inox AISI 304, compreso il nastro trasportatore.

Coperchio superiore asportabile per agevolare le operazioni di pulizia.

Fornita di tutti i componenti per mantenere la temperatura ed il livello d'acqua impostati in modo automatico.

Tempo di pastorizzazione variabile.

Dispositivo di sicurezza che interrompe l'erogazione di energia in caso di mancanza d'acqua.

La forma della camera di trattamento, l'isolamento termico e la regolazione della potenza assicurano costi di gestione ottimali.

 **Electric pasteurizer for pasta to reduce the bacteria concentration and increase the shelf life of the product.**

Entirely made in AISI304 stainless steel, including the conveyor belt.

The top of the unit can be removed for cleaning.

The machine is equipped with all the necessary devices to keep automatically the set-point temperature and the water level.

Adjustable pasteurizing time.

Safety device to stop the energy supply if the water is missing.

The design of the chamber, the thermal insulation and the power regulation grant very reasonable working costs.

 **Pasteurizadora eléctrica para reducir la carga bacteriana y aumentar la duración de la pasta.**

Máquina construida enteramente con acero inox AISI 304, incluida la cinta transportadora.

La tapadera se puede quitar para facilitar las operaciones de limpieza.

La máquina está dotada de todos los componentes para mantener automáticamente la temperatura y el nivel de agua seleccionados.

Es posible variar la duración del tratamiento.

La máquina está dotada de un dispositivo de seguridad que interrumpe el suministro de energía en caso de falta de agua.

La forma del cuarto de tratamiento, el aislamiento térmico y la regulación de la potencia, aseguran costes de gestión óptimos.

 **Pasteurisateur électrique pour pâtes alimentaires, afin de réduire la charge bactérienne et d'augmenter la durée de conservation des pâtes.**

Machine construite entièrement en acier inox AISI 304 y compris le tapis transporteur.

Le couvercle supérieur peut être enlevé pour faciliter les opérations de nettoyage.

La machine est fournie avec tous les composants pour maintenir automatiquement en mémoire la température et le niveau d'eau.

La durée de la pasteurisation peut être modifiée.

La machine est équipée d'un dispositif de sécurité qui coupe l'alimentation électrique lorsque la quantité d'eau n'est plus suffisante.

La forme de la chambre de traitement, l'isolation thermique et le réglage de la puissance assurent un coût de gestion optimal.

Capacità • Capacity • Capacidad Capacité • Kapazität • Capacidade	Kg/h 40÷80
Larghezza nastro • Belt width • Anchura cinta Largeur tapis Breite Farbband • Largura esteira	cm 70
Dimensioni • Dimensions • Medidas Dimensions • Maße • Medidas	cm 130 x 205 x 150h
Peso • Weight • Peso • Poids • Gewicht • Peso	Kg 220
Consumo elettrico • Electric power • Consumo eléctrico Consumation électrique Stromverbrauch • Absorção elétrica máxima	kW 11

 **Die Pasteurisierungsmaschine ermöglicht die Verlängerung der Haltbarkeit von frischer Pasta. Die Maschine reduziert die Bakterienmenge.**

- PSE besteht ganz aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, inklusive Förderband.

- Der obere Deckel kann zu Reinigungszwecken entfernt werden.

- Die Komponenten der Maschine ermöglichen eine automatische Regulierung der Temperatur und des Wasserniveau.

- Behandlungsdauer kann einfach eingestellt werden.

- Die Maschine ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das die Energiezufuhr im Falle von Wassermangel unterbricht.

- Die Form der Behandlungskammer, die Wärmeisolierung und die Leistungsstärkeregelung garantieren optimale Betriebskosten.

 **Pasteurizador Elétrico para massas alimentares para reduzir a carga bacteriana e aumentar a duração do produto.**

Construido inteiramente em aço inox 304, incluindo a esteira transportadora.

Tampo superior removível para agilizar as operações de limpeza.

Fornecida com todos os componentes necessários para manter as configurações de temperatura e nível de água configurados de modo automático.

O tempo de pasteurização permite variação para mais ou para menos.

Um dispositivo de segurança interrompe a entrada de energia elétrica em caso de falta de água.

A forma da câmara de processamento, isolamento térmico e a regulação de potência asseguram um ótimo gerenciamento de custos e benefícios minimizados do equipamento.

I dati di questo depliant sono soggetti a variazioni senza preavviso.

All data in this brochure may be modified without prior warning.

Todos los datos contenidos en este prospecto pueden cambiar sin preaviso.

Les renseignements de ce dépliant peuvent être changés sans préavis.

Alle in diesem Prospekt enthaltenen Angaben können zu jeder Zeit und ohne jegliche Voranmeldung verändert werden.

Os dados contidos neste catálogo estão sujeitos a alterações sem prévio aviso.



ITALGI srl

Via Pontevecchio, 96A
16042 CARASCO (GE) ITALY

Tel. (+39) - 0185-350206 Fax: (+39) - 0185-350523

web site: <http://www.italgi.it> e-mail: italgi@italgi.it

