

PKS PRO



Pasteryzator z emulsyfikatorem PSK PRO

- Elektroniczny pasteryzator przeznaczony do profesjonalnej produkcji lodów.
- APM - śmigło emulsyfikatora doskonale rozbija cząsteczki tłuszczu, sprawiając, że mieszanka jest jednolita, nabiera wyrazistszego smaku i ma delikatniejszą konsystencję, a dodatkowo łatwiej napowietrza się podczas procesu mrożenia.
- Urządzenie przeprowadza cykle zarówno wysokiej, jak i niskiej pasteryzacji.
- Cykl chłodzenia odbywa się przy pomocy rozprężonego gazu zamiast dotychczasowego płaszczu glikolu
- Cykl grzanie odbywa się przy pomocy sprężonego gazu wspomaganego trzema modułami grzewczymi.
- 10 prędkości mieszadła dopasowanych do ilości mieszanki i etapu procesu pasteryzacji
- Proste mieszadło napędzane indukcyjną magnetyczną
- Najkrótszy proces pasteryzacji na rynku : 75 min / psk 65 ; 105 min/ psk 125
- 40% mniejsze zużycie wody i 25% mniejsze zużycie energii elektrycznej w stosunku do poprzednich rozwiązań
- System DIALOG- zdalny kontakt serwisowy z urządzeniem poprzez moduł GSM

Dane techniczne

	PSK 65 PRO	PSK 125 PRO
Ilość mieszanki w jednym cyklu	18-55	36-100
Moc (kW)	10	13
Chłodzenie kondensatora	woda/powietrze	woda/powietrze
Zasilanie	400/3/50	400/3/50
Waga netto/brutto (kg)	200/230	305/325
Wymiary szer./gł./wys. (mm)	390/850/1400	640/850/1400