

PSK KEL125/S

Pastörisator

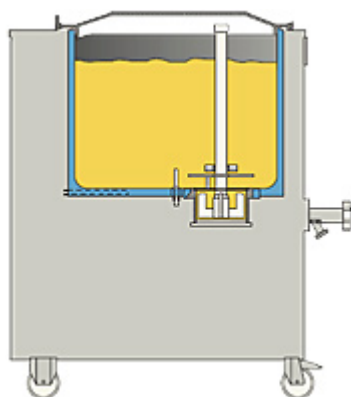


PSK KEL 125/S är en unik pastörisator som använder sig av bain-marie* metoden (*=vattenbad), värmeledande vätska vid värmning av mixen. Genom att blanda alla ingredienser i en enda cylinder garanteras maximal enkelhet samt minimerar risken för kontaminering. På grund av denna teknik bevaras även alla flyktiga aromer och smakämnen i mixen.

Pastöriseringsprogram med vattenbad

För komplett pastöriseringscykel krävs att en temperatur mellan 65 ° C upp till 85 ° C uppnås. Max temperaturen vid uppvärmning är 90° C (kan ej överskridas). Beroende på temperaturen bearbetas mixen under olika lång tid tills steriliseringsprocessen är fullbordad. Processen avslutas med nedkylning av mixen till 4° C. När cykeln är fullbordad indikeras detta med ett ljud- och visuellt larm. Därefter startar mognads/ konserveringsfasen och mixen hålls på en konstant temperatur under 12 till 24 timmar. Även om strömmen går fungerar cykeln automatiskt fullt ut.

Om PSK KEL125/S



Maskinen sedd igenom från sidan.

*= Vattenbad (blått fält). värmeledande vätska vid värmning av mixen

- Vattenkyld
- Golvmodell
- **Utrustad med:**
 - En kraftfull mikroprocessor som justerar operationer i maskinen och slår över automatiskt från pastörisering till konservering. Vid felavvikelse signalerar maskinen det direkt och avvisar de felaktiga åtgärderna i programmen. En speciell kontroll förhindrar att produkten förtjocknas i cylindern under kylning
 - Motorn som är speciellt placerad i den nedre delen av maskinen för att undvika föroreningar av smörjmedlet
 - Säkerhetssystem med magnetiska sensorer
 - Manöverpanel med display och med intelligent kontroll över alla cyklarna
 - Omrörare med justerbar hastighet. Lätt att



demontera utan verktyg

- Praktiskt dusch med manuell kontroll. För lättare rengöring
- Stödhylla av rostfritt stål. Kan justeras för önskad position eller tas bort

- **Delarna är**

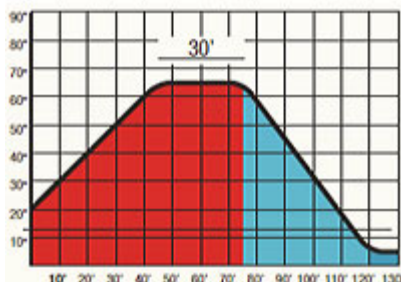
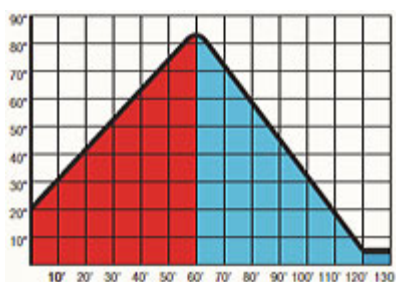
- Lätta att demontera för rengöring
- Av livsmedelsgodkänt material

- **Manuell utmatning av produkten**

- Utmatningskranen är självrengörande efter varje mixuttag. Fungerar även när det finns mix i cylindern

Tillval

Omrörare med justerbar hastighet. Lätt att demontera utan verktyg



Den övre tabellen visar hög pastöriseringscykel.
Undre tabellen visar låg pastöriseringscykel

cattabriga

Art Nr:
CD PSK KEL125/S

Teknisk specifikation

Kapacitet per timme	40-120L
Produktionstid	120 min.
Miljövänligt kylmedel	R404A
Mått - B x D x H (cm)	64 x 88 x 107
EI	400V 50Hz 3Fas
Vikt	255kg
Trp vikt	275kg
Utförande	Rostfritt stål