

# PSK KEL65/SA

## Pastörisator med mikronisation



PSK KEL 65/SA 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.

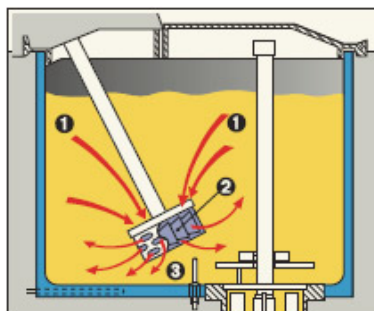
### Mikronisation

Fettet slås sönder i mikroskåpiska artiklar med en höghastighetsomrörare. Resultatet blir en mix som tar upp mer luft vid glassproduktion. Denna utrustning har utformats, tillverkas och testats med mycket hög standard för att få den bästa prestandan, även vid speciellt mix. Fördelar med mikronisation:

- Snabb mognad
- Långsammare separation av fett och andra fasta ämnen
- Förbättring av aromatisering och intensitet
- Glassen får bättre stabiliteten medan den blir konserverad
- Bättre konserverad

### 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.



Bilden illustrerar hur mixen blir mikroniserad:

- 1) Mix
- 2) Höghetsomrörare
- 3) Mikroniserad mix



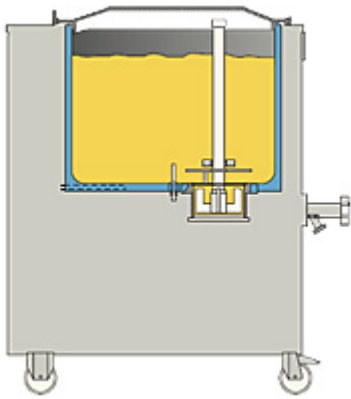
Ej mikroniserad mix



Mikroniserad mix

### Om PSK KEL65/SA

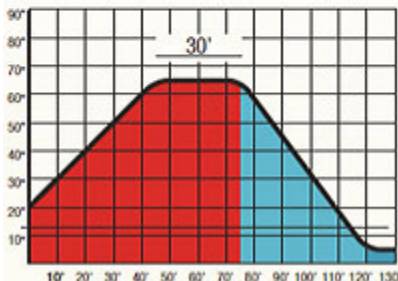
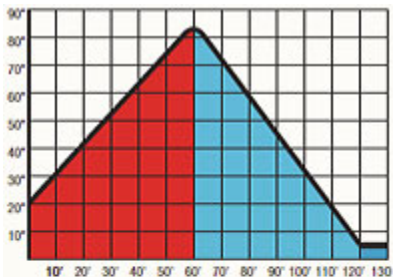
- Vattenkyld
- Golvmodell
- **Utrustad med:**
  - Mikronisation
  - En kraftfull mikroprocessor som justerar operationer i maskinen och slår över automatiskt från pastörisering till konservering. Vid felavvikelse signalerar maskinen det direkt och avvisar de felaktiga åtgärderna i programmen. En speciell 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



Maskinen sedd igenom från sidan.  
 \*= Vattenbad (blått fält). värmeledande vätska vid kylning och värmning av mixen



Omrörare med justerbar hastighet. Lätt att demontera utan verktyg



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

- 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**

- Luftkylning
- Centrifugalpump med slang. Med detta tillbehör kan man pumpa ut mix direkt till en behållare på max 6 meters avstånd och maxhöjd 1,5 meter (från golvet).

**cattabriga**

Art Nr:  
CD PSK KEL65/SA

**Teknisk specifikation**

<b>Kapacitet per timme</b>	20-55L
<b>Produktionstid</b>	90 min.
<b>Miljövänligt kylmedel</b>	R404A
<b>Mått - B x D x H (cm)</b>	39 x 88 x 107
<b>EI</b>	400V 50Hz 3Fas
<b>Vikt</b>	225kg
<b>Trp vikt</b>	255kg
<b>Utförande</b>	Rostfritt stål