

PRESSE AUTOMATICHE

RAVIOLATRICI
AUTOMATICHE

MACCHINE CAPPELLETTI
ED AGNOLOTTI

LAMINATOI

MACCHINE GNOCCATRICI

PASTORIZZATORI

TAGLIERINE DA BANCO

MACCHINE ORECCHIETTE

MACCHINE CANNELLONI

MACCHINE SPECIALI

TRABATTI, ESSICCATOI,
STERILIZZATORI

CONFEZIONATRICI

MACCHINE
RISTORAZIONE

FORNI

ACCESSORI PER
LABORATORI

IL SOTTOVUOTO

FILMATI MACCHINE
PER PASTA

NOVITÀ

NEWSLETTER

LINKS



[Visiona il filmato](#)

Pastorizzatore da ml 1,5 - costruito interamente in acciaio inox - per la pastorizzazione di pasta fresca ripiena (ravioli, cappelletti) con tempo di permanenza nella camera di vapore dai 30 sec. ai 3 min. - alimentazione del bruciatore a gas (di città, metano o GPL) con assorbimento di kW 1,8 oppure riscaldatore elettrico con assorbimento di kW 9 - capacità oraria kg 30 c. - due telai in acciaio inox di raccolta prodotto - regolazione della temperatura e variazione della velocità del nastro trasportatore

conforme alle normative CE

dimensioni bxpx mm 1500x800x1570 h

peso kg 153 c.

prod/h kg 30 c.

potenza KW 1,7 (alimentazione a gas)

potenza KW 9 (riscaldatore elettrico)

alimentazione volt 220/380-3F

Pastorizzatore mod. PS/350



[Visiona il filmato](#)

Pastorizzatore da ml 3,5 e larghezza cm 50 - costruito interamente in acciaio inox - per la pastorizzazione di pasta fresca ripiena (ravioli, cappelletti) con un tempo di permanenza nella camera di vapore regolabile da 0,5 a 3,5 min. - alimentazione del bruciatore a gas (di città, metano o GPL) - capacità oraria kg 80 c. - due telai in acciaio inox di raccolta prodotto regolazione della temperatura e variazione della velocità del nastro trasportatore

conforme alle normative CE

dim. bxpx mm 3500x1000x1700 h

peso kg 300 c.

prod/h kg 80 c.

larghezza nastro mm 500

potenza KW 3,4 (alimentazione a gas)

potenza bruciatore kcal/h 38.000

alimentazione volt 220/380-3F

Pastorizzatore a vapore



Capacità di pastorizzazione secondo il modello, ad iniezione di vapore con copertura automatizzata.

conforme alle normative CE

Dati tecnici:

- Struttura completamente in acciaio inox AISI 304.
- Copertura in acciaio inox con isolante interno ed apertura automatizzata.
- Vasca raccolta condensa in acciaio inox.
- Tappeto in rete acciaio inox trainato da catene laterali in acciaio inox scorrevoli su guide in acciaio inox.
- Rampe di ugelli per l'iniezione del vapore sopra e sotto il prodotto.
- Sistema completo per il controllo del vapore.
- Cappe di estrazione di umidità a serrande regolabili.
- Spazzola di pulizia del tappeto.
- Zona di asciugatura finale completa di ventilatori centrifughi ed elementi alettati di riscaldamento.
- Motoriduttore di tiro con regolazione di velocità.
- Quadro elettrico contenente il comando dei motori ed il termoregolatore elettronico di controllo della temperatura.

Modello	Capacità Produzione
PS 200 V	200 kg/h
PS 250 V	250 kg/h
PS 420 V	420 kg/h
PS 630 V	630 kg/h

[Visiona il filmato](#)

