

Pastorizzatore Compact PA 30/50/100/150

- Tecnologia di pastorizzazione adatta per produttività limitate con la garanzia di ottimi risultati
- Design moderno, ingombro ridotto, semplice da pulire



THERMAL TREATMENT

Pasteurizer Compact PA 30/50/100/150

- Pasteurization technology suitable for small outputs, ensuring excellent results
- Modern design, reduced overall dimensions, easy to clean

TRAITEMENT THERMIQUE

Pasteurisateur Compact PA 30/50/100/150

- Technologie de pasteurisation pour quantités limitées aux résultats excellents
- Construction moderne, espace réduit, simple à nettoyer

Pastorizzatore Compact PA 30/50/100 /150

I Pastorizzatori mod. PA sono stati progettati per dare la possibilità ai produttori di pasta fresca con capacità produttiva limitata di servirsi della tecnologia di pastorizzazione, processo che è stato sviluppato e raffinato dalla Italtast per le grandi linee produttive di pasta fresca e ripiena a carattere industriale. Dopo numerose richieste pervenute dalla clientela abbiamo deciso di rendere accessibile la pastorizzazione anche a chi si colloca nel range produttivo da 30 a 150 kg/ora circa, per le produzioni a carattere artigianale. Il trattamento di pastorizzazione della pasta fresca si ottiene con vapore saturo. Il vapore saturo necessario viene generato all'interno della macchina stessa, direttamente sotto al nastro trasportatore in rete di acciaio inox.

La vasca di evaporazione può essere riscaldata a gas liquido o metano (mod. PA 30/G) o a mezzo resistenze elettriche (mod. PA 30/E). Il design della macchina è molto compatto per permetterne l'utilizzo nel minor spazio possibile, facilmente accessibile per il lavaggio e la pulizia.

Tutta la pannellatura è realizzata in acciaio inox. Lampade al quarzo e ventilatori posti dopo la vasca di pastorizzazione servono alla pre-essiccazione del prodotto dopo la pastorizzazione. Il comando a motore principale è equipaggiato con un variatore di velocità meccanico che permette di variare il tempo di pastorizzazione.

THERMAL TREATMENT

Pasteurizer Compact PA 30/50/100/150

The PA Pasteurizers have been engineered to make it possible for fresh pasta producers with limited production capacity to exploit the pasteurization technology. The pasta pasteurization process has been developed and refined by Italtast for the big fresh and filled pasta production lines of the industrial type. After various requests from our customers we have decided to make pasteurization available also in the production range from approximately 30 up to 150 kgs per hour of the homemade-type productions.

The pasteurization treatment for fresh pasta is obtained by saturated steam, generated inside the machine itself directly below the conveyor belt, which is equipped with stainless steel net.

The evaporation basin can be heated up by liquid gas or methane gas (model PA 30/G) or by electrical heating elements (model PA 30 /E). The machine design is very compact, so as to enable use in the smallest possible rooms; also, the machine is easily accessible for washing and cleaning operations.

All panelling is made in stainless steel.

Quartz lamps and fans are installed after the pasteurisation basin to pre-dry the product after pasteurisation. The main motor-drive is equipped with mechanical speed variator enabling variation of the pasteurization time.

TRAITEMENT THERMIQUE

Pasteurisateur Compact PA 30/50/100/150

Le Pasteurisateur mod. PA 30 a été projeté pour permettre aux producteurs de pâtes alimentaires fraîches avec une capacité de production limitée d'utiliser la technologie de la pasteurisation. La pasteurisation des pâtes a été développée et raffinée par Italtast pour les grandes lignes de fabrication de pâtes fraîches et farcies du type industriel. Après plusieurs demandes de la part de la clientèle nous avons décidé de rendre la pasteurisation accessible aussi aux fabricants de pâtes se plaçant dans une rangée de production de 30 à 150 kg/heure environ, c'est-à-dire les productions du type artisanal. Le traitement de pasteurisation des pâtes fraîches est obtenu par la vapeur saturée. La vapeur saturée nécessaire est générée à l'intérieur de la machine, directement sous le transporteur avec filet en acier inox. Le bac d'évaporation peut être rechauffé par du gaz liquide ou méthane (mod. PA 30/G) ou par des résistances électriques (mod. PA 30/E). Le dessin de la machine est très compacte pour en permettre l'utilisation dans de petits espaces et pour permettre un accès facile pour les opérations de lavage et nettoyage. Tous les panneaux sont en acier inox. Des lampes à enveloppe de quartz et un ventilateur installés après le bac de pasteurisation pré-sèchent le produit après la pasteurisation. La commande moteur principal est équipée avec un variateur de vitesse mécanique permettant de changer le temps de pasteurisation.

Pastorizzatore Pasteurizer Pasteurisateur	Dimensioni Dimensions Dimensions	Lunghezza camera Chamber length Longueur de la chambre	Larghezza utile nastro Usable belt width Largeur utilisable	Potenze/Power/Puissance (kW)	
				Bruciatore a gas - Gas burner - Brûleur à gaz (kcal/h)	
				kW	kcal
PA30/E	209 x 68,5 x h 100 cm	1000 mm	450 mm	10	-
PA30/G	209 x 68,5 x h 100 cm	1000 mm	450 mm	2,65	16000
PA50/E	300 x 128 x h 170 cm	1000 mm	450 mm	12	-
PA50/G	300 x 128 x h 185 cm	1000 mm	450 mm	4,5	16000
PA100/E	400 x 128 x h 170 cm	1800 mm	450 mm	20	-
PA100/G	400 x 128 x h 185 cm	1800 mm	450 mm	4,5	20000
PA150/E	500 x 151 x h 170 cm	2200 mm	650 mm	20	-
PA150/G	500 x 151 x h 185 cm	2200 mm	650 mm	6	25000