



Macchinario, costruito completamente in ACCIAIO INOX, per il **TRATTAMENTO TERMICO** della pasta fresca e pasta ripiena (Pastorizzazione) con sistema di riscaldamento con caldaia integrata nella macchina e scambiatore di calore immerso in acqua. Il sistema adottato elimina dispersioni di calore nell'ambiente e riduce al massimo i consumi permettendo rendimenti del 90/92%. La copertura della zona di pastorizzazione facilmente asportabile permette la totale **SANIFICAZIONE** (lavaggio) della vasca di produzione vapore e del nastro. Alimentazione: GPL - METANO - VAPORE.

**Principali caratteristiche:**

- zone produzione vapore e copertura realizzata con pannelli in acciaio inox coibentati per il massimo isolamento termico;
- nastro in rete di acciaio inox trainato da catene laterali scorrevoli su guide in acciaio inox;
- velocità del nastro regolabile per tempi di permanenza nella camera di vapore da 0,5 a 3,5 min;
- cappe di estrazione dell'umidità a serrande regolabili;
- sistema di recupero condensa per eliminare fastidiose perdite di acqua a terra;
- zona di asciugatura a caldo con ventilatori centrifughi ad alta portata dotati di filtro;
- temperatura camera pastorizzazione 100°C regolabile;
- temperatura al cuore del prodotto 70-90°C regolabile (in base al prodotto);

Le soluzioni adottate copriranno fabbisogni personalizzati per: quantità di produzione, lunghezza camera di vapore e larghezza nastro.

*Stainless steel pasteurizer for fresh pasta treatment with special heating boiler system immersed in water to reduce heat ambient dispersions reduces consumption until 92%. By means of a special cover zone in possible to reach the basin water and clean to **SANITIFY** in easy way. This Pasteurizer could be powered with Gas (Porpane - Butane or natural gas - methane). Special version with steam generator are available from PS/600 PS/700*

**Technical data:**

- stainless steel basin and cover insulation panels on the pasteurizing chambre.
- stainless steel conveyor belts with chains transmission.
- adjustable speed conveyor belt timing of pasteurizing exposition product for 0,5 to 3,5 minutes.
- Extraction hoods with adjustable dampers.
- Condensate recovery system to eliminate leaks of water on the floor..
- Hot air drying zone with centrifugal fans and heating elements.
- 100 celsius degrees temperature constant for a fluent pasteurization process.
- Heart product temperature reaching 70-90 celsius degrees according with size of product.



*Pama Parsi macchine s.r.l. is specialized to customers solution for any hourly production, size and project line.*

Modello <i>Model</i>	PS/270-G (E)	PS/400-G	PS/600-G	PS/700-G
<b>Dimensioni</b> <i>Dimensions bxpdx</i>	2700 x 1400 x 1200 mm	4000 x 1400 x 1600 mm	6000 x 1600 x 1600 mm	7200 x 1600 x 1600 mm
<b>Peso</b> <i>Weight</i>	420 kg	630 kg	900 kg	1100 kg
<b>Produzione oraria</b> <i>Hourly output</i>	40/70 kg/h	60/100 kg/h	140/200 kg/h	180/280 kg/h
<b>Potenza termica</b> <i>Thermic power</i>	30 kW	34 kW	50 kW	100 kW
<b>Potenza</b> <i>Consumption power</i>	3,2 (26) kW	2,4 kW	7,2 kW	7,2 kW
<b>Larghezza nastro</b> <i>Width belt</i>	600 mm	600 mm	800 mm	800 mm
<b>Lunghezza camera vapore</b> <i>Steam chamber length</i>	1300 mm	2000 mm	3000 mm	4000 mm
<b>Alimentazione</b> <i>Fuctioning</i>	GPL-METANO	GPL-METANO	GPL-METANO	GPL-METANO
<b>Tensione</b> <i>Voltage</i>	230/400V-3F+N 50/60 HZ	230/400V-3F+N 50/60 HZ	230/400V-3F+N 50/60 HZ	230/400V-3F+N 50/60 HZ

\* mod. PS/270-E solo 400V-3F (mod. PS/270-E only 400V-3F)