

CATTABRIGA PSK 125

Pasteurisateur Professionnel pour Gelato et Crème Glacée

Le pasteurisateur professionnel de lots **Cattabriga PSK 125** (incluant les variantes KEL et PRO) est un équipement haut de gamme conçu pour la thermisation, l'émulsion et la conservation des mélanges de bases liquides pour glace artisanale. Grâce à un système de chauffe délicat et homogène, il préserve parfaitement les arômes les plus volatils tout en assurant une hygiène irréprochable.

Spécifications Techniques Principales

Paramètre	Valeur / Caractéristique
Capacité de la cuve (Min - Max)	36 – 110 Litres (jusqu'à 120L selon version)
Durée moyenne du cycle	105 – 120 minutes
Alimentation électrique	400 V / 3 Phases / 50 Hz
Puissance totale installée	13 kW à 16 kW (selon l'année/révision PRO)
Puissance des résistances	11 kW à 13,2 kW
Moteur de l'émulsionneur	0,75 kW
Puissance du compresseur	3,5 kW – 4,0 kW
Type de refroidissement	Eau (Condensation par eau)
Fluide caloporteur (Bain-Marie)	Monopropylène glycol inhibé + eau
Dimensions extérieure (L x P x H)	640 x 850 x 1400 mm (environ)
Poids Net	305 kg – 310 kg

Points Forts et Technologies

- **Flexibilité de production** : Adaptation automatique du cycle selon le volume de mix injecté grâce aux capteurs de niveau.
- **Robinet Pro démontable** : Entièrement lavable et démontable en toute simplicité, même lorsque la cuve est pleine.

- **Émulsion intégrée** : Équipé d'un agitateur/émulsionneur performant pour une parfaite micronisation des graisses et des poudres.
- **Économies d'énergie** : Réduction de la consommation d'eau et d'électricité sur les générations récentes (technologie inverter ou mode éco).
- **Sécurité** : Double couvercle permettant l'ajout sécurisé d'ingrédients solides ou de poudres pendant la phase de chauffe.