

cattabriga



**GRUPPO OMOGENEIZZATORE
PASTORIZZATORE CONTINUO**
CONTINUOUS HOMOGENIZING
AND PASTEURIZING UNIT

OMOPASTOR K 125



OMOPASTOR

GRUPPO OMOGENEIZZATORE PASTORIZZATORE CONTINUO

CONTINUOUS HOMOGENIZING
AND PASTEURIZING UNIT

Portata fino a 150 lt/ora in continuo

Ciclo: Alimentazione miscela preparata in tini di cottura (e/o pastorizzatori).

- Omogeneizzazione
- Preraffreddamento con acqua
- Raffreddamento (con impianto frigorifero) a + 5/6°C

I componenti della macchina sono inseriti in una struttura completamente rivestita in lamiera AISI 304.

All'interno della struttura è collocato N. 1 omogeneizzatore monopistone ad alta efficienza con pressione di omogeneizzazione regolabile tramite volantino da 0 a 150 Bar.

È corredato di alimentatore automatico acqua pre raffreddamento pistone e filtro miscela a rete in entrata omogeneizzatore.

N. 1 gruppo tubolare brevettato ("STASSANIZZAZIONE") di pastorizzazione.

Composto di 12 tubi completamente ispezionabili che recano all'interno uno speciale diffusore di miscela che permette l'alta efficienza termica. Il numero dei tubi è equamente diviso per gli stadi termici:

- Preraffreddamento: 6 tubi
- Raffreddamento: 6 tubi

N. 1 gruppo frigorifero a Freon ecologico (R 22), ha il compito di raffreddare la miscela a 5/6°C con condensatore ad acqua.

Un quadro elettrico di controllo e comando fa del gruppo un'unità autonoma/completa da inserire in qualsiasi linea artigianale di gelato.

Capacity up to 150 lt./hour, continuous

Cycle: Add mix prepared in cooking vats (or pasteurizers)

- Homogenization
- Pre-cooling with water
- Cooling (by refrigeration system) to + 5/6°C

The machine components are inserted in a structure fully coated with AISI 304 sheet steel.

The structure contains 1 single-piston, high-efficiency homogenizer with homogenizing temperature adjustable from 0 to 150 bars by means of a handwheel.

It is equipped with an automatic cooling water intake, piston and screen filter for mix entering the homogenizer.

Qty. 1 patented tubular pasteurizing unit ("STASSANIZZAZIONE").

Consisting from 12 hoses, fully accessible, containing a special mix diffuser which allows high thermal efficiency. The number of hoses is divisible by the thermal stages:

- Pre-cooling: 6 hoses
- Cooling: 6 hoses

Qty. 1 refrigeration unit using ecological freon (R 22), to cool the mix to 5/6°C using a water condenser.

An electrical control and command panel makes the unit independent and complete for insertion in any home-made ice cream line.

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATIONS

		OMOPASTOR K 125
DIMENSIONI DIMENSIONS	Altezza / Height	1065 mm
	Larghezza / Width	900 mm
	Profondità / Depth	1200 mm
Tipo di condensa / Type of condensation		W
Diffusione tubi / Mix diffuser hoses		12
Produzione oraria / Hourly production		> 125 lt.
Potenza installata / Installed power		6 kW
Tensione / Voltage		220-380/3/50 Hz

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. La Cattabriga si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.
All specifications mentioned must be considered approximate. Cattabriga reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary.
Alle aufgeführten Daten haben nur indikativen Wert. Cattabriga behält sich vor jederzeit, ohne Voranzeige Änderungen vorzunehmen falls sie solche für notwendig hält.
Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative. Cattabriga se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires.
Las características mencionadas tienen solamente valor indicativo. La firma Cattabriga se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previa advertencia.

ESCLUSIVISTA / SOLE AGENT

cattabriga

MACCHINE PER GELATO

40011 Anzola Emilia - Bologna (Italy)

Via Emilia, 45/a

Telef. 051/6505330 - Telefax 051/6505331

e-mail: info@cattabriga.com