

PASTORIZZATORE MOD. PAS 50



Il Pastorizzatore modello PAS 50 è destinato ai piccoli produttori di succhi (programma Hobby).

La macchina è utilizzata per una facile ed efficace pastorizzazione per diversi tipi di succhi.

La capacità del Pastorizzatore varia dai 60 L/h agli 80 L/h.

Il Pastorizzatore viene utilizzato per fare in modo che il succo raggiunga elevate temperature in un tempo molto breve, preservando vitamine e sali minerali salutari, e distruggendo allo stesso tempo batteri e microrganismi dannosi.

Rimuovendo dalla pentola la spirale in acciaio inox, il pastorizzatore può essere facilmente usato per cucinare anche la confettura di frutta, grazie all'alta qualità della sua base.

Principali Componenti:

- Spirale in acciaio inox con coperchio (10m)
- Pentola in acciaio inox (50l)
- Termometro (diam. 80mm), 0-120°C
- Valvola a sfera in acciaio inox (art. 180)



ISTRUZIONI D'USO:

Posizionare il contenitore in acciaio inox, dotato di valvola, in una posizione alta (su un tavolo ad esempio) e riempirlo con il succo appena spremuto. Posizionare poi il fornello a gas (almeno 8 KW) in una posizione inferiore (a terra/pavimento), accenderlo e posizionare la pentola in acciaio inox (riempita con il 75% di acqua) su di esso. Dopo circa 5 minuti di ebollizione, immergere la spirale in acciaio inox nell'acqua bollente e chiudere con il coperchio.

Assicurarsi che tutto sia completamente sigillato!

Collegare il contenitore in acciaio inox al Pastorizzatore con un tubo resistente alle alte temperature. Aprire la valvola del contenitore. Grazie alla forza di gravità, il succo scorrerà attraverso il tubo verso il pastorizzatore, dando avvio al processo di pastorizzazione.

Il succo scorrerà attraverso la spirale in acciaio inox, che lo riscalerà fino a 70-80°C. Non appena sarà raggiunta questa temperatura, aprire la valvola a sfera inox del pastorizzatore e iniziare a riempire le bottiglie lentamente. Il Pastorizzatore può contenere tra i 60L. e gli 80L. di liquido.

PROMEMORIA:

Si consiglia di utilizzare bottiglie e coperchi di alta qualità. La bottiglia deve essere chiusa subito dopo essere stata riempita con succo caldo, in questo modo si verificherà il sottovuoto.

ENOTECNICA PILLAN srl

Via Chiesa R. 4/6 - 36043 Camisano Vic. (VI) Italy

Tel. +39 0444.719004 - Fax +39 0444.719044

Web site: www.enotecnicapillan.it - email: info@enotecnicapillan.it

PASTEURIZATION MACHINE MOD. PAS 50



Pasteurization machine model PAS 50 is intended for smaller juice producers (hobby program).

The machine is used for easy and effectively pasteurization for different types of juices.

It's capacity is from 60 to 80 l/h

Pasteurization is used for reaching high temperatures of juice in a very short time, preserving healthy vitamins and minerals but simultaneously destroying bacteria and bad microorganisms

By removing the stainless steel spiral from the pot, it can be easily used for cooking fruit jam too, because of its high quality bottom.

Main components:

- stainless steel Inox spiral with lid (10m)
- stainless steel Inox pot with lid (50l)
- Thermometer (diam. 80mm), 0-120°C
- Stainless steel ball valve (art. 180)



APPLICATION:

Put stainless steel container equipped with a valve on a high position (table) and fill it with freshly squeezed juice. Then put a gas burner (at least 8 KW) on lower position (floor), light it and put the stainless steel pot (filled with 75% of water) on top of it. After approximately 5 minutes of boiling, submerge the stainless steel spiral in boiling water and close it with the lid.

Make sure that everything is completely sealed up!

Connect the stainless steel container and pasteurization machine with the high temperature resistant hose/tube and open the valve of the stainless steel container. The juice will flow through the hose/tube (because of gravity) towards the pasteurization machine, where the pasteurization process will begin.

Juice will flow through the inox spiral, warming up to 70-80°C. As soon as it reaches that temperature, open the inox valve on pasteurization machine and slowly start to fill the bottles. The pasteurization machine can hold between 60 and 80l of liquid.

REMINDER:

Using high quality bottles and lids is recommended. The bottle must be closed right after it is filled with hot juice, so the vacuum will appear.

ENOTECNICA PILLAN srl

Via Chiesa R. 4/6 - 36043 Camisano Vic. (VI) Italy

Tel. +39 0444.719004 - Fax +39 0444.719044

Web site: www.enotecnicapillan.it - email: info@enotecnicapillan.it