



GELATO  
PASTEURIZER



*For a perfect pasteurization!*

# PT 1



It pasteurizes, cools and preserves with maximum efficiency and quality.

Pasteurisiert, kühlt und erhält mit höchster Effizienz und Qualität.

Pasterizuje, chladí s najvyššou účinnosťou a kvalitou.

Pastorizza, raffredda e conserva con massima efficienza e qualità.

Pasteuriza, enfría y conserva con la máxima eficiencia y calidad.



**gelifo<sup>SK</sup>**

*#WorldGelatoMachines*

*For a perfect pasteurization!*

# PT 1

EN



For the perfect pasteurization

Pastmatic heats, cools, emulsion and preserves the mixture with maximum effectiveness and efficiency and in full respect of hygiene regulations.

It is supported by a very advanced technology applied to all of its components: from the particular elliptical tank to the special central agitator - whose joint work guarantees homogeneity and total absence of lumps - up the last generation probes that check heating, cooling and maintain temperatures up to the tenth of a degree, avoiding any risk of burning or freezing and ensuring work quality even with a half batch of product.

## Technical features

Various work cycles (low/high pasteurization and even more...).

Digital electronic board for checking pasteurization cycles.

Elliptical tank.

Easy maintenance anti-drop nozzle.

## Advantages

More homogeneous mixture.

Ease of cleaning.

Water dispensing system for timed washing.

Optimal energy performance thanks to the etched foil heating elements.

Possibility of changing the mixer speed at any time.





It pasteurizes, cools and preserves  
with maximum efficiency and quality.

DE

### Für die perfekte Pasteurisierung

Pastmatic führt die Arbeitsschritte des Erhitzens, des Kühlens, der Emulsion und des Erhaltens der Mischung mit höchster Wirksamkeit und Effizienz unter vollständiger Erfüllung der Hygienebestimmungen durch.

Dies wird durch die fortschrittliche Technologie aller Komponenten ermöglicht: vom besonderen ovalen Behälter mit speziellem zentralen Rührwerk, dessen Zusammenspiel Homogenität und totale Abwesenheit von Klümpchen sicherstellt, bis zu den Temperatursonden der neuesten Generation, die die Temperaturen zum Erhitzen, Abkühlen und Erhalten auf das zehntel Grad genau kontrollieren und damit jegliches Risiko des Anbrennens oder Gefrierens vermeiden und ein Qualitätsergebnis auch bei halber Füllmenge gewährleisten.

### Technische Merkmale

Verschiedene Arbeitszyklen (Pasteurisieren/ hoch Pasteurisieren und weitere...)

Elektronische Steuerung für die digitale Kontrolle der Pasteurisierungszyklen.

Ovaler Behälter.

Tropffreier Ausgabehahn mit einfacher Wartung.

### Vorteile

Homogenere Mischung.

Einfach zu Reinigen.

System zur Wasserausgabe für zeitgesteuerte Reinigung.

Optimale Energieeffizienz durch die "blattförmigen" Heizwiderstände.

Die Geschwindigkeit des Rührwerks kann jederzeit verändert werden.

SK

### Pre perfektné pasterizovanie

Pastmatic vedie pracovné kroky počas ohrevu, schladenia, emulzovať a udržania zmesi, s najvyšším účinkom a dodržaním všetkých nárokov na hygienu.

Umožňuje to pokroková technológia všetkých komponentov, od výnimočnej oválnej nádrže so špeciálnou centrálnou miešačkou, ktorých prepojenia zabezpečujú homogenitu a absolútnu absenciu hrudiek, až po teplotné sondy najnovšej generácie, ktoré na desatinu stupňa kontrolujú teplotu zmesi počas ohrevu, schladenia a udržiavania. Vďaka tomu je zabránené riziku spálenia alebo zmrznutia zmesi a tým je zaručený kvalitný výsledok už aj pri polovičnom množstve.

### Technický popis:

Rozličné pracovné cykly – pasterizácia pri vysokej/nízkej teplote a ine.

Elektronické ovládanie digitálnej kontroly pasterizačných cyklov.

Oválna nádrž.

Bezkvapková odtoková rúra s jednoduchou údržbou.

### Výhody

Homogénnejšia zmes.

Jednoduché čistenie.

Systém na vypošťanie vody počas časovo ovládaného čistenia.

Optimálna spotreba energie pomocou vyhrievacích odporov v tvare listov.

Možnosť kedykoľvek zmeniť rýchlosť miešania.

IT

### Per la perfetta pastorizzazione

Pastmatic svolge le attività di riscaldamento, raffreddamento, emulsione e conservazione della miscela con massima efficacia ed efficienza e in pieno rispetto delle normative igieniche.

È supportato da una tecnologia molto avanzata applicata a tutti i suoi componenti: dalla particolare vasca ellittica allo speciale agitatore centrale - il cui lavoro congiunto garantisce omogeneità e totale assenza totale di grumi - fino alle sonde di ultima generazione che controllano al decimo di grado le temperature di riscaldamento, raffreddamento e mantenimento evitando qualsiasi rischio di bruciatura o congelamento e assicurando qualità di lavoro anche con mezzo carico di prodotto.

### Caratteristiche tecniche

Diversi cicli di lavoro. (alta/bassa pastorizzazione e altri ancora)

Scheda elettronica digitale per il controllo dei cicli di pastorizzazione. Vasca ellittica.

Erogatore anti-gocciolo di facile manutenzione.

### Vantaggi

Miscela più omogenea.

Facilità di pulizia.

Sistema di erogazione acqua per lavaggio temporizzato.

Ottimo rendimento energetico grazie alle resistenze "a foglio".

Possibilità di variare la velocità del mescolatore in ogni momento.

ES

### Para pasteurizar perfectamente

Pastmatic realiza el calentamiento, enfriamiento, emulsión y conserva la mezcla con la máxima eficiencia y cumpliendo con las normativas sobre higiene.

Incluye una tecnología muy avanzada aplicada a todos sus componentes: desde la especial cuba elíptica al especial batidor central –que con su funcionamiento conjunto garantizan homogeneidad y ausencia total de grumos– hasta las sondas de última generación que controlan la temperatura de calentamiento, enfriamiento y mantenimiento hasta la décima de grado, sin riesgo de quemadura o de congelación y asegurando calidad de trabajo, aun con mitad de carga.

### Características técnicas

Diferentes ciclos de trabajo (alta/baja pasteurización y muchos más...)

Tarjeta electrónica digital para controlar los ciclos de pasteurización.

Cuba elíptica.

Distribuidor antigoteo con mantenimiento sencillo.

### Ventajas

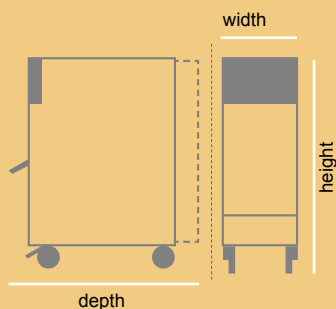
Mezcla más homogénea.

Facilidad de limpieza.

Sistema de distribución de agua para lavado temporizado.

Excelente rendimiento energético gracias a las resistencias "de hoja"

Possibilidad de variar la velocidad del mezclador en cualquier momento.



<i>Technical Specifications</i>	
max mixture ***	Lt/ cycle
voltage **	Volt Hz/Ph
power	kW
refrigeration condenser	
width	cm
depth	cm
height	cm
weight *	kg

<i>PT1</i>		
		30/60
		400/50/3
		4,5
	W	Air+W
	40	40
	102	122
	119	119
	151	---

\*\*\* Hourly production may change accordingly to type of mixture and finished product density.

\*\* Also available in 60 Hz.

\* For air machines, the weight is calculated at the time of shipment.

W (Water): Incorporated fridge condenser.

Air+W: Incorporated fridge condenser.

Air+W: Fridge condenser with water incorporated and remote air.

Rev. 122014. Data can be changed at any time without notice by the manufacturer.

Designed by Gelita in Italy Assembled in Slovakia.

**gelita<sub>SK</sub>**

#WorldGelatoMachines

Gelita SK s.r.o.

Prešernova 4,  
811 02 Bratislava  
Slovakia

info@gelitask.com

www.gelitask.com

+421 908 431171

HEADQUARTER

Istvána Gyurcsóa 5858/15  
929 01 Dunajská Streda  
Slovakia