

# PASTORIZZATORI

**PASTEURIZER NET  
PASTORIZZATORE A NASTRO**



*La Parmigiana* s.r.l.

pasta producing machines and plants  
macchine e impianti per pasta



mod. PN30/PN60

*details  
stream  
chamber  
dettaglio  
camera di  
pastorizzazione*



**La Parmigiana s.r.l.**

43036 FIDENZA (PR) - Strada La Bionda, 33 - Tel. 0524 528688  
Fax. 0524 524465 e-mail: laparmigiana@laparmigiana.com

[www.laparmigiana.com](http://www.laparmigiana.com)



## LINEA PASTA RIPIENA

### **PN 30/60**

*La Parmigiana Srl* presenta una nuova linea di pastorizzatori per piccole produzioni, progettati in linea con le attuali tecnologie per garantire un trattamento costante di pastorizzazione ed ottenere i più elevati standard di igiene alimentare e pulizia. Le macchine della serie **PN** nei modelli **30** e **60** sono pastorizzatori a vapore surriscaldato con trazione a tappeto di rete metallica costruiti interamente in acciaio INOX e polimeri senza necessaria manutenzione. I pastorizzatori sono dotati di velocità variabile abbinabili a macchine formatrici con produzioni dai 15 ai 60 kg/h. Cappa di scarico convogliata con recupero di condensa fuori dal tappeto. Di facile utilizzo e minimo ingombro sono la miglior soluzione per i piccoli laboratori di pasta artigianale.

### **PN 30/60**

*La Parmigiana Srl* is proud to present a new line of pasteurizer for small production according to the current technology, studied to maintain uniform the process of the pasteurization.

The new machine **PN 30** and **PN 60** are pasteurizers by steam with motorized belt system.

The pasteurizer are equipped with speed variator and to fit the forming machine with output from 15 Kg/h up to 60 Kg/h.

The new pasteurizer are specially designed for small pasta production.

### **PN 30/60**

*La Parmigiana* est heureux de vous annoncer les nouveaux pasteuriseurs pour satisfaire les exigences de petite-moyenne production de pates, et ces pasteuriseurs sont ete étudié pour maintenir le traitement thermique constant pendant le procès de pasteurisation.

Ces nouveaux machines **PN30** et **PN60** sont pasteuriseur a ruban alimentée a gas.

Le pasteuriseur est equippe avec variator de vitesse et puet etre accouplee avec machine formatrice avec une production de 15 / 60 Kg/h.

### **PN 30/60**

*La parmigiana Srl* presenta una nueva línea de pausterizador para pequeñas producciones, proyectada en línea con la actual tecnología para garantizar un tratamiento constante de pasteurización y obtener los más elevados standard de higiene alimenticia y limpieza.

La maquina de la serie **PN** en los modelos **30** y **60** son pasteurizadores a vapor sobrecalentado con tracción a tapete de red metálica construido íntegramente en acero inoxidable .

Los pausterizadores son dotados de velocidad variable, adaptable a maquinas formadoras con producción de 15 a 60 Kg/h.

Capa de descarga escoltada con recupero condensado fuera de la tapa. De fácil utilización y mínimo embalaje son la mejor solución para los pequeños laboratorios de pastas artesanales.

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DONNEES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS

MODELLO / MODEL / MODELE	PN30	PN60
PRODUZIONE / OUTPUT / PRODUCTION / PRODUCCION con carico tappeto di 4Kg x m <sup>2</sup> e tempo di permanenza 2',30". with conveyor belt loading 4Kg x m <sup>2</sup> and 2',30" standing time. avec portée du draptapete 4Kg x m <sup>2</sup> et temps de séjour de 2',30". con carga tapete 4Kg x m <sup>2</sup> tiempo permanencia 2',30"	30 Kg/h	60 Kg/h
LUNGHEZZA VASCA DI PASTORIZZAZIONE / MIXING HOPPER CAPACITY CAPACITE DU BASSIN PETRISSEUR / ANCHO TANQUE PASTORIZADA	0.8 mt.	1.6 mt.
POTENZIALITA' TERMICA BRUCIATORE / BURNER THERMICAL POWER PUISSANCE THERMIQUE DU BRULEUR / POTENCIA QUEMAZON	13.000 Kcal = 15,2 Kw	13.000 Kcal = 15,2 Kw
TEMPI DI PERMANENZA IN CAMERA DI PASTORIZZAZIONE STANDING TIME INSIDE OF PASTEURIZATION CHAMBER TEMPS DE SEJOUR DANS LA CHAMBRE DE PASTORIZATION TIEMPO PERMANENCIA PASTERIZADOR	min 0,30" - max 2',45"	min 1',30" - max 5',25"
CONSUMO MEDIO COMBUSTIBILE / CONSUMPTION COMBUSTIBLE CONSUMMATION COMBUSTIBLE / CONSUMO COMBUSTIBLE	5.3Kw = 0,53 m <sup>3</sup> h metano /methane = 0.35Kg h gas liquido / gas liquid / gaz luidide	9.9Kw = 1 m <sup>3</sup> h metano /methane = 0.66Kg h gas liquido / gas liquid / gaz luidide
LARGHEZZA UTILE TAPPETO / USEFUL WIDTH OF CONVEYOR BELT LARGHEUR UTILE DU DRAP TRANSPORTEUR / ANCMO TAPETE	380mm	380mm
DIMENSIONI / OVERALL DIMENSIONS ENCOMBREMENT / DIMENSIONES	180 X 80 X H133 cm	240 X 80 X H133 cm
PESO / WEIGHT / POIDS / PESO	140Kg.	200Kg.
CONSUMO ELETTRICO ELECTRIC MOTOR / CONSUMMATION ELECTRIQUE	0.25 Kw	0.25 Kw



# La Parmigiana s.r.l.

**Macchine e impianti per pasta - Pasta producing machines and plants**  
43036 FIDENZA (ITALY) - Via La Bionda, 33 Tel. 0524-528688 - Fax. 0524-524465  
http://www.laparmigiana.com E-Mail: [laparmigiana@laparmigiana.com](mailto:laparmigiana@laparmigiana.com)