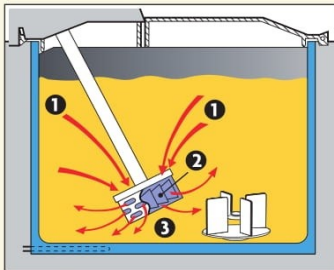


カタブリガパステライザーPSKPRO 乳化機の資料



高効率Cattabriga APM
High efficiency Cattabriga APM

- 1 調合混合物 / Amalgamated mix
- 2 高速ビーター / High speed beater
- 3 微粒状にされた混合物 / Micronised mix

固形物および脂肪は低温殺菌プロセスにもかかわらず均等に100μにはならない

The solids and the fats which may have different sizes, even 100 μ may not always uniformly hydrate notwithstanding the pasteurisation process.

機能：
脂肪分子または固形物の微粒子

- 利点：**
- ・急速な熟成
 - ・脂肪と固形物の穏やかな分離
 - ・香りの強さの改善。
 - ・保存中におけるアイスクリーム安定性の増加
 - ・保存中におけるより良い状態の維持

プロセス：

殺菌機ですでに混合された材料は強力な非常に高速に回転してる微細機に吸引され、"BEEHIVE"は特別なミリングです

この強いミリング工程の"CRUSHES"では脂肪と固形物を6-8μのサイズにします

"CATTABRIGA"マイクロナイザーにより適切な温度管理をします。
この機器はは混合に非常に高いパフォーマンスを持っています；

- ・回転スピード
- ・"BEEHIVE"の形状と寸法
- ・impellierの形状とサイズ

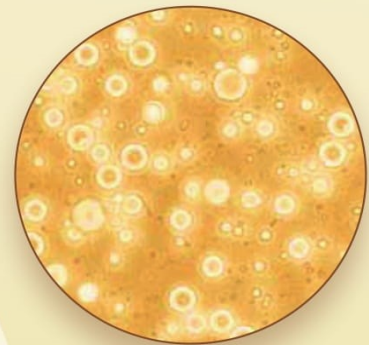
FUNCTION:
Micrometrical crushing of fats molecule or any other solids.

- ADVANTAGES:**
- Rapid maturation
 - Slower separation of fats and others solids
 - Improvement of aromatization and avour intensity.
 - Increase, in time, of ice cream stability while preserved
 - Higher and better conservation of the overrun during the time

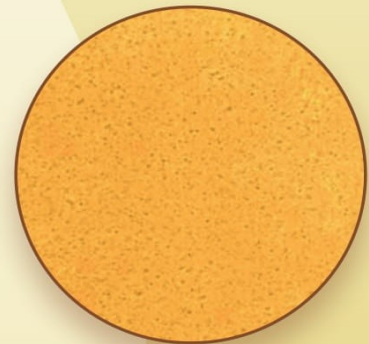
PROCESS:
The ingredients, already thermally amalgamated by the pasteuriser beater, are strongly sucked, by the micronizer impeller which whilst rotating at very high speed with violence pushes the mix particles against the special "BEEHIVE" where they are subject to a milling action. This strong milling action "CRUSHES" micrometrically the fats and the solids which composed the liquid in pasteurisation down to the exceptional sizes of 6 - 8 μ.

An electronic command, controlled by the control panel memory, switches on or o automatically the CATTABRIGA micronizer at the pre-selected and desired temperature. This equipment has been designed, manufactured and tested to a very high standard on the following aspects, obtaining the best performances even with very special mix:

- Rotating speed
- Shape and dimensions of the "BEEHIVE"
- Shape, inclination and dimensions of the impeller



微粒状にされていない混合物
Not micronized mix



微粒状にされた混合物
Micronized mix

上：カタブリガパステライザーPSKで処理前
下：カタブリガパステライザーPSKで処理後