

Turska: 38680320

Roostevabast terasest avatud laud 3 sahtliga paremal küljel sügavus 600 mm 1900x600x850h mm



Kuvaus

Professionaalsed kooreküpsetuspastööre

Professionaalsed pastöriseerimisseadmed sobivad pastöriseeritud koostisosi, näiteks piima ja mune sisaldavate kreemide valmistamiseks. Koostisosad segatakse ja keedetakse ideaalsele temperatuurile. Digitaalse ekraaniga temperatuuri valimiseks.

Kuidas töötab pastöriseeriija-kreemiküpsetaja?

Kreemahjupastöriseeriija koosneb roostevabast terasest mahutist, kuhu pannakse kõik koore koostisained, sealhulgas pastöriseeritavad koostisained. Töö toimub elektriliselt ja seadme temperatuur on kuumutamisel 60 °C-90 °C ja jahutamisel 2 °C-6 °C.

Pastöriseerimistsükkel kestab kaks tundi. Sõltuvalt mudelist varieerub mahuti maht 40 kuni 60 liitrit. Kondenseerimismeetod masinas võib olla vesi, õhk või segatud.

Kuidas puhastatakse pastöriseerimiskreemi keedukappi

Kõik toiduga otseselt kokkupuutuvad osad on valmistatud roostevabast terasest, mis on vastavalt kehtivatele HACCP-määrustele kokkupuutuv materjal. Roostevaba terast saab puhastada mitteagressiivse köögipesuvahendi ja mitteabrsiivse käsnaga, et mitte kahjustada materjali terviklikkust.

Cuocicrema pastörsiseadmed Ristoattrezzature's.

Kõik meie kataloogis olevad kreemipannupannud on CE-märgistatud.

Mitat

Dimensioni esterne	1900x600x850 mm
--------------------	-----------------

Tietolehti

Peso	120 kg
------	--------