

Morue: 1228

Pasteurisateur Cuocicrema à condensation mixte capacité 40 litres



Description

Excellent pasteurisateur automatique pour la pasteurisation basse et haute. Essentiel dans son contenu mais très efficace dans ses performances.

Régulé en génération pour le chauffage entre 60-90°C et pour le refroidissement entre 2-6°C (sauf sirops ou sucres).

Le cycle de pasteurisation dure 2 heures et permet d'introduire environ 40 litres de mélange.

L'électronique simple permet de sélectionner la température finale, ce qui permet de calculer la durée. Machine qui fonctionne également comme cuiseur de crème.

Dimensions

Dimensioni esterne	600x850x1335 mm
--------------------	-----------------

Fiche technique

Capacità	40 Lt
Peso	160 kg
Tempo ciclo	120 "