



| CODE | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|---------------------|---|----------------|
| CREVOPASTO30 | PASTEURISATEUR AUTOMATIQUE pour MÉLANGE DE CRÈME GLACÉE avec CAPACITÉ de 15 à 30 lt, CYCLE DE CHAUFFAGE RÉGLABLE de 60 ° à 90 ° C, CYCLE DE REFROIDISSEMENT de + 2 ° à + 6 ° C, CONDENSATEUR REFROIDI PAR AIR OU EAU, V.400 / 3 + N, Kw 4,00, dim. mm 420x780x1100h | |

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Pasteurisateur automatique pour mélange de crème glacée pour une pasteurisation faible et élevée :

- **capacité de 15 à 30 litres ;**
- **cycle de chauffage réglable de 60 ° à 90 ° C ;**
- **cycle de refroidissement réglable de + 2 ° à + 6 ° C (sauf sirop de sucre);**
- **le cycle de pasteurisation avec 60 litres de mélange dure 2 heures ;**
- **sélection automatique de la durée de chauffage en fonction de la température sélectionnée;**
- **le réservoir incliné permet l'évacuation totale du mélange ;**
- **Condenseur refroidi à l'air ou de l'eau.**

**MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE**

FICHE TECHNIQUE

| | |
|--------------------------------|------------|
| alimentation électrique | Trifase |
| Volts | V 400/3 +N |
| fréquence (Hz) | 50 |
| puissance (KW) | 4,00 |
| poids net (Kg) | 148 |
| poids brut (Kg) | 170 |
| largeur (mm) | 420 |
| profondeur (mm) | 780 |
| hauteur (mm) | 1100 |