



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