



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
CREVOPASTO120	PASTEURISATEUR AUTOMATIQUE pour MÉLANGE DE CRÈME GLACÉE d'une capacité de 60 à 120 lt, CYCLE DE CHAUFFAGE RÉGLABLE de 60 ° à 90 ° C, CYCLE DE REFROIDISSEMENT de + 2 ° à + 6 ° C, refroidisseur REFROIDI PAR EAU CONDENSATEUR, V.400 / 3 + N , Kw 14,00, dim.mm.720x780x1100h	

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

P astorizzatore automatico pour mélange de crème glacée pour une pasteurisation faible et élevée :

- **capacité de 60 à 120 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 par eau;**

**MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE**

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	14,00
poids net (Kg)	205
poids brut (Kg)	270
largeur (mm)	720
profondeur (mm)	780
hauteur (mm)	1100