



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Pasteurisateur automatique pour mélange à glace pour pasteurisation basse et haute, gamme complète :

- **capacité de 30 à 60 litres ;**
- **cycle de chauffe 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 choisie ;
- **la cuve inclinée permet au mélange de s'écouler complètement ;**
- **Condenseur** refroidi par **AIR ou EAU** , selon le modèle.

**MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE**

MODÈLES DISPONIBLES

CREVOPASTO60



PASTEURISATEUR AUTOMATIQUE pour MÉLANGE DE CRÈME GLACÉE avec CONDENSEUR refroidi par EAU

PASTEURISATEUR AUTOMATIQUE pour MÉLANGE DE GLACE d'une capacité de 30 à 60 lt, CYCLE DE CHAUFFAGE RÉGLABLE de 60° À 90°C, CYCLE DE REFROIDISSEMENT de +2° À +6°C, CONDENSEUR refroidi par EAU, V.400/3+N, kw 7,6, Poids 164 Kg, dim. mm 420x780x1100h

CREVOPASTO60A



PASTEURISATEUR AUTOMATIQUE pour MÉLANGE DE CRÈME GLACÉE avec CONDENSEUR refroidi par AIR

PASTEURISATEUR AUTOMATIQUE pour MÉLANGE DE GLACE d'une capacité de 30 à 60 lt, CYCLE DE CHAUFFAGE RÉGLABLE de 60° À 90°C, CYCLE DE REFROIDISSEMENT de +2° À +6°C, CONDENSEUR refroidi par AIR, V.400/3+N, kw 7,8, poids 205 kg, dim. mm 420x1030x1100h