



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Automatischer Pasteurisateur für Eismischungen für niedrige und hohe Pasteurisierung, komplettes Sortiment :

- Fassungsvermögen von **30 bis 60 Litern** ;
- **Heizzyklus** einstellbar von **60° bis 90°C** ;
- **Kühlzyklus** einstellbar von **+2° bis +6°C** (außer Zuckersirup);
- Der **Pasteurisierungszyklus** mit **60 Litern Mischung** dauert **2 Stunden** ;
- **automatische Auswahl der Heizdauer** entsprechend der gewählten Temperatur;
- Der **geneigte Tank** ermöglicht **das vollständige Fließen der Mischung** .
- Je nach Modell **luft- oder wassergekühlter Kondensator** .

**CE-KENNZEICHNUNG
HERGESTELLT IN ITALIEN**

VERFÜGBARE MODELLE

CREVOPASTO60



AUTOMATISCHER PASTEURISATOR zum EISMISCHEN mit WASSERGEKÜHLTEM KONDENSATOR

AUTOMATISCHER PASTEURISATOR für EISMISCHUNGEN mit einem Fassungsvermögen von 30 bis 60 l, EINSTELLBARER HEIZZYKLUS von 60° BIS 90°C, KÜHLZYKLUS von +2° BIS +6°C, WASSERGEKÜHLTER KONDENSATOR, V.400/3+N, kw 7,6, Gewicht 164 kg, Abm. mm 420x780x1100h

CREVOPASTO60A



AUTOMATISCHER PASTEURISATOR zum EISMISCHEN mit luftgekühltem KONDENSATOR

AUTOMATISCHER PASTEURISATOR für EISMISCHUNG mit einem Fassungsvermögen von 30 bis 60 l, EINSTELLBARER HEIZZYKLUS von 60° BIS 90°C, KÜHLZYKLUS von +2° BIS +6°C, luftgekühlter KONDENSATOR, V.400/3+N, kw 7,8, Gewicht 205 kg, Abm. mm 420x1030x1100h