



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Automatischer Pasteur für Eismischung 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 Entweichen der Mischung** ;
- **LUFT- oder WASSERGEKÜHLTER Kondensator** , je nach Modell.

**CE MARK
HERGESTELLT IN ITALIEN**

VERFÜGBARE MODELLE

CREVOPASTO60



AUTOMATISCHER PASTEURISATOR für EISCREME-MISCHUNG mit WASSERGEKÜHLTEM KONDENSATOR

AUTOMATISCHER PASTEURISATOR für GELATO MIX mit einer Kapazität von 30 bis 60 lt, HEIZZYKLUS EINSTELLBAR 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 für EISCREME-MISCHUNG mit LUFTgekühltem KONDENSATOR

AUTOMATISCHER PASTEURISATOR für GELATO MIX mit einer Kapazität von 30 bis 60 lt, HEIZZYKLUS EINSTELLBAR 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