TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

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 automatique 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