



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Pasteurisateur automatique pour mélange de crème glacée pour pasteurisation basse et haute , gamme complète :

- **capacité de 30 à 60 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 air ou Alimentation en eau, en fonction du modèle.**

**MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE**

MODÈLES DISPONIBLES

CREVOPASTO60



PASTEURISATEUR AUTOMATIQUE pour MIX CRÈME GLACÉE avec CONDENSEUR REFROIDI À L'EAU
PASTEURISATEUR AUTOMATIQUE pour GELATO MIX 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 à l'EAU, V.400 / 3 + N, kw 7,6, Poids 164 Kg, dim. mm 420x780x1100h

CREVOPASTO60A



PASTEURISATEUR AUTOMATIQUE pour ICE CREAM MIX avec CONDENSEUR refroidi par AIR
PASTEURISATEUR AUTOMATIQUE pour GELATO MIX 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