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

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	14,00
peso neto (Kg)	205
peso bruto (Kg)	270
ancho (mm)	720
profundidad (mm)	780
altura (mm)	1100

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Pasteurizador automático **para mezclas de helado para pasteurización** baja y alta:

- **capacidad de 60 a 120 litros** ;
- **ciclo de calentamiento** regulable **de 60° a 90°C** ;
- **ciclo de enfriamiento** regulable **de +2° a +6°C** (excepto jarabe de azúcar);
- el **ciclo de pasteurización** con **60 litros de mezcla** tiene una duración **de 2 horas** ;
- **selección automática de la duración del calentamiento** según la temperatura elegida;
- el **tanque inclinado** permite **que la mezcla fluya completamente** ;
- **Condensador** enfriado **por AGUA** ;

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
CREVOPASTO120	PASTEURIZADOR AUTOMÁTICO para MEZCLA DE HELADO con capacidad de 60 a 120 lt, CICLO DE CALENTAMIENTO AJUSTABLE de 60° a 90°C, CICLO DE ENFRIAMIENTO de +2° a +6°C, Grupo frigorífico refrigerado por AGUA POR CONDENSADOR, V.400/3+ N ,Kw 14,00, dim.mm.720x780x1100h	