



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

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

- **capacidad de 30 a 60 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

MODELOS DISPONIBLES

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
CREVOPASTO60 	PASTEURIZADOR AUTOMÁTICO para MEZCLA DE HELADOS con CONDENSADOR refrigerado por AGUA, V.400/3+N, 7,6 kw, dim. mm 420x780x1100h	