

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



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
CREVOPASTO30	PASTEURIZADOR AUTOMÁTICO para MEZCLA DE HELADO con CAPACIDAD de 15 a 30 lt, CICLO DE CALENTAMIENTO AJUSTABLE de 60° a 90°C, CICLO DE ENFRIAMIENTO de +2° a +6°C, Condensador enfriado por AIRE o AGUA, V.400/3+ N , Kw 4,00, tenue. mm 420x780x1100h	

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

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

- \circ capacidad de 15 a 30 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 ;
- o selección automática de la duración del calentamiento según la temperatura elegida;
- el tanque inclinado permite que la mezcla fluya completamente ;
- $\circ~$ Condensador enfriado por AIRE o AGUA .

MARCA CE

HECHO EN ITALIA		
FICHA TÉCNICA		
alimentación eléctrica	Trifase	
Voltios	V 400/3 +N	
frecuencia (Hz)	50	
potencia (KW)	4,00	
peso neto (Kg)	148	
peso bruto (Kg)	170	
ancho (mm)	420	
profundidad (mm)	780	
altura (mm)	1100	