



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>CREVOPASTO30</b>	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:

- **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** ;
- **selección automática de la duración del calentamiento** según la temperatura elegida;
- el **tanque inclinado** permite **que la mezcla fluya completamente** ;
- **Condensador** enfriado **por AIRE o AGUA** .

**MARCA CE**  
**HECHO EN ITALIA**

**FICHA TÉCNICA**

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