



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Pasteurizador automático para mezclas para helado de baja y alta pasteurización, gama completa :

- 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 AIRE o AGUA , según modelo.

MARCA CE
HECHO EN ITALIA

MODELOS DISPONIBLES

CREVOPASTO60



PASTEURIZADOR AUTOMÁTICO para MEZCLA DE HELADOS con CONDENSADOR enfriado por AGUA
PASTEURIZADOR AUTOMÁTICO para MEZCLA DE HELADO con capacidad de 30 a 60 lt, CICLO DE CALENTAMIENTO REGULABLE de 60° A 90°C, CICLO DE ENFRIAMIENTO de +2° A +6°C, CONDENSADOR ENFRIADO POR AGUA, V.400/3+N, kw 7,6, Peso 164 Kg, dim. mm 420x780x1100h

CREVOPASTO60A



PASTEURIZADOR AUTOMÁTICO para MEZCLA DE HELADOS con CONDENSADOR enfriado por AIRE
PASTEURIZADOR AUTOMÁTICO para MEZCLA DE HELADO con capacidad de 30 a 60 lt, CICLO DE CALENTAMIENTO REGULABLE de 60° A 90°C, CICLO DE ENFRIAMIENTO de +2° A +6°C, CONDENSADOR enfriado por AIRE, V.400/3+N, kw 7,8, peso 205 kg, tenue. mm 420x1030x1100h