

Pasteurisateur combiné turbine à glace 60 litres/h, condenseur à air VV et TOUCH SCREEN

Référence PCT/20-60AT-230/3-



- Condenseur à air.
- Pasto turbine multifonctions pour mélanger, chauffer, pasteuriser, refroidir et sangler toutes crèmes, sauces et mix.
- Temps et températures réglables.
- Panneau de contrôle "Touch Screen" intuitif et facile d'utilisation (18 cycles préinstallés: 9 pour la glace, 7 pour la pâtisserie, 2 pour la gastronomie) avec possibilité d'insérer de nouvelles recettes.
- Cycle manuel ou totalement automatique.
- La pasteurisation et le sanglage se font dans un seul cylindre, en évitant toute manipulation ou transvasement.
- Cylindres-évaporateurs verticaux pour une plus grande surface d'échange.
- Dispositif de distribution exclusif.
- Auto diagnostic système.
- Mix par cycle: 4/8 litres.
- Durée du cycle: 8/40 min.
- Production horaire: 20/60 litres.

caractéristiques du produit :

Ecotaxe (en €): 15,5
Sous-famille: AIR CONDENSEUR
product_category_name: Diamond
product_range_name: Ice cream
product_subrange_name: Pasteurisateurs-Turbines Combi
product_family_name: Production 60 Lit/heure
brand: 03-Diamond Gold
cusref: 84388099
(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 510 x 900 x 1150
kW: 7
Voltage: 230/3 50Hz
Volume en m³: 1
Poids (en kg): 310
N° de page catalogue: 219-GOLD

