

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/pasteryzator-pastoralp-130-do-lodow-130-l-14-kw-400-v-620x1030x1090-mm-p-55460.html>



## Pasteryzator | PASTORALP 130 | do lodów | 130 l | 14 kW | 400 V | 620x1030x1090 mm

Cena brutto	<b>136 451,28 zł</b>
Cena netto	<b>110 936,00 zł</b>
Dostępność	<b>Na zamówienie</b>
Numer katalogowy	<b>RestoPASTORALP 130</b>
Kod producenta	<b>PASTORALP 130</b>
Producent	<b>Resto Quality</b>
Informacje o bezpieczeństwie	<b>Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).</b>

### Opis produktu

Opis: Pastoralp to automatyczny pasteryzator przeznaczony do niskiej i wysokiej pasteryzacji. Regulowana temperatura w zakresie +2°C do 98°C pozwala na dostosowanie temperatury grzania i chłodzenia według własnych receptur. Wysoka i niska pasteryzacja. Dostępne urządzenia o pojemności 60l, 130l i 190l. Dotykowy wyświetlacz z intuicyjnym interfejsem. Możliwość zapisywania własnych przepisów. Mieszadło gwarantuje uzyskanie gładkiej emulsji o zwiększonej stabilności. Jednocześnie zbiornik wykonany jest ze stali nierdzewnej, z zaokrąglonymi krawędziami i wyprofilowany, co ułatwia odprowadzanie mieszanek oraz czyszczenie. Mieszadło wykonane ze stali nierdzewnej można zdemontować i umyć. Kran spustowy do odprowadzenia mieszanek. Podwójna pokrywa może być otwarta w celu dozowania składników w dowolnym momencie. Solidna obudowa wykonana ze stali nierdzewnej. Możliwość pracy na 1/3 załadunku. Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 620x1030x1090. Pojemność [l]: 130. Wydajność [l/cykl]: 40-130. Moc [kW]: 14. Zasilanie [V]: 400. Waga [Kg]: 250. Chłodzenie: woda. Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia.