

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/pasteryzator-pastoralp-60-do-lodow-60-l-7-kw-400-v-360x1030x1090-mm-p-55459.html>



Pasteryzator | PASTORALP 60 | do lodów | 60 l | 7 kW | 400 V | 360x1030x1090 mm

| | |
|------------------------------|---|
| Cena brutto | 106 488,48 zł |
| Cena netto | 86 576,00 zł |
| Dostępność | Na zamówienie |
| Numer katalogowy | RestoPASTORALP 60 |
| Kod producenta | PASTORALP 60 |
| Producent | Resto Quality |
| Informacje o bezpieczeństwie | Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE). |

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]: 360x1030x1090. Pojemność [l]: 60. Wydajność [l/cykl]: 20-60. Moc [kW]: 7. Zasilanie [V]: 400. Waga [Kg]: 180. 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.