

Pasteurisateur 100 L MILKY FJ100 avec mélangeur

Référence : P6UK00050

Détails

Pasteurisateur 100 L MILKY FJ100 avec mélangeur

Ce pasteurisateur en inox permet la pasteurisation du lait, du colostrum pour les veaux, des fruits ou des jus de fruit...Il est adaptée pour une utilisation professionnelle (fromagers, crémiers...), mais également pour la transformation du lait à la ferme. Cet appareil fonctionne sur le modèle d'un bain-marie, l'eau présente dans la triple paroi est chauffée pour atteindre la température souhaitée. Sa triple paroi permet de réduire significativement les déperditions de chaleur. Le pasteurisateur est équipé : 1 robinet pour récupérer le lait pasteurisé. 1 entrée avec un tuyau permet de remplir d'eau froide la double paroi pour le refroidissement du lait. 1 sortie avec un tuyau permet d'évacuer l'eau chaude. 1 mixeur intégré Le boîtier de commande ou l'application smartphone permet de régler la température de l'eau et le temps de chauffe de la pasteurisation. Pour un support stable, les roues sont en option. Caractéristiques techniques : Volume de la cuve : 100 litres Tension : 400 V Puissance : 6 kW Capacité minimale de remplissage : 45 L Capacité maximale de remplissage : 90 L Réglage du temps : 1 - 999 min Réglage de la température : 5 à 94°C. Chauffage : électrique Refroidissement : manuel Dimensions: 85 x 85 x 145 cm Poids net : 48 kg Garantie 2 ans.

