

Pasteurizador FJ100 PF.400V

Pasteurizador de leche o zumos, producción de queso y yogur, calentamiento de leche para la alimentación, miel, y producción de cera de miel, etc.

Enorme ahorro de energía y costes de calefacción gracias al nuevo efecto LE (Efecto de baja energía). Multiusos de tres paredes de 100 litros fabricado en acero inoxidable Efecto LE: hervidor exterior de una sola pieza, aislamiento interior especial, resistencia de pared especialmente fina, solo se necesitan 30 a 35 litros de agua para un calentamiento óptimo, control electrónico del calor con Sensor de control de nivel de agua integrado con llenado automático y Fácil manejo con teclado - 4 programas ajustables para el tiempo de ciclo (hasta 999 min.)

Temperatura (5 a 94 ° C) con apagado automático; Refrigeración automática a la temperatura ajustada Mezclador automático de acero inoxidable que funciona con hasta 104 rpm. Regulación de velocidad del mezclador; Soporte estable de acero inoxidable. La tapa especialmente formada y que se cierra con precisión evita la evacuación del vapor.

NOMBRE	FJ 100 PF
Operación	Eléctrica
Voltaje	400V
Consumo	6KwW
max. Por hora.	100
min./max. Capacidad de llenado.	45 l / 90 l
Tiempo	1-999min
Temperatura	5-94°C
Temperatura Max.	94°C
Calentamiento	Eléctrico
Enfriamiento	Automatico
Mezcla	Si
Dimensiones	85X85X145cm
Dimensión Embalaje	91X70X157cm
Peso	48kg
Material	<ul style="list-style-type: none"> Acero Inox

