

## FICHA TECNICA

### Mini Pasteurizador para leche y quesos FJ30 Midi

Pasteurizador de acero inoxidable que procesará 30 litros de leche con una temperatura de 4 a 100°C en aproximadamente 1 ¼ horas. Las mangueras de entrada y salida llenan un baño de agua que está sellado contra cualquier contacto con la leche y proporciona un calor suave.

Tiene incorporados 1 contendor, que permiten procesar la leche con más rapidez. Es el mini pasteurizador ideal para optimizar al máximo los procesos de producción.

Las mangueras de entrada y salida llenan un baño de agua que está sellado contra cualquier contacto con la leche y proporciona un calentamiento suave. Los ganchos de fijación para el hervidor interior soportan el proceso de calentamiento constante.



Ítem		FJ 15	FJ 15 / 115v
Capacidad máxima	(l)	14	14
Tipo de calefacción		Eléctrica	Eléctrica
Refrigeración		Manual	Manual
Voltaje de funcionamiento	(V/Hz)	230 / 50	120 / 60
Potencia del calentador	(kW)	2,8 13A	1,5k
Temperatura máxima	(°C)	90	74
Dimensiones (diámetro. x altura)	(cm)	32 x 52	32 x 52
Peso neto	(kg)	6	6