

Pasteurierer

NordCap PASTO 30 NC

wassergekühlt

Artikelnummer 511847022140

Listenpreis : **0,00 €**
zzgl. USt.



- Pasteurierer
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- gekühlter Ausgabehahn für maximale Hygiene
- elektronische Steuerung mit LCD-Display, mit 3 automatischen Pasteurisierungs-Programmen: schonendes / flaches Pasteurisieren bei 65 °C, mittleres Pasteurisieren bei 85 °C, hohes Pasteurisieren bei 90 °C
- Handbrause zur leichten Reinigung
- rasches Abkühlen auf 4 °C Konservierungstemperatur
- keine Verkrustungen und Leistungsverluste, da Erhitzung und Abkühlung durch Trockensystem
- Absicherung 20 A träge

Hinweis:

Lieferung erfolgt ohne Anschlussmaterial.

Die Leistungsdaten können je nach verwendetem Mix sowie Einfüll-, Wasser- und Raumtemperatur variieren.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGIANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie unter nordcap.de/service/zusatzservice/einweisungservice-inbetriebnahme-maschinen/

Ausstattung

Verkleidung innen	CNS 1.4301
Verkleidung außen	CNS 1.4301
	15 - 30l Produktionsmenge pro Charge
Bruttogewicht	155 kg
Nettogewicht	140 kg

Maße (mm)

Breite außen	390
Tiefe außen	850
Höhe außen	1030

Technik

Anschlusswert	3400 W / 400 V
----------------------	----------------