

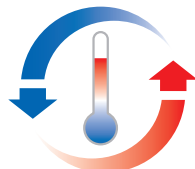


PST Pasztörizáló gépek

- „Modular” emulzió irányítási technológia inverterrel
- „Bain-maire” hűtő és melegítő rendszer glikollal
- Gyors hűtés és melegítés
- +85 C°-os magas hőmérsékletű pasztörizálás
- +65 C°-os alacsony hőmérsékletű pasztörizálás
- 4 C°-os érlelő hűtés
- Alacsony víz- és áramfogyasztás
- Teljes mértékben megfelel a legszigorúbb higiéniai előírásoknak
- Felhasználóbarát
- Minimális zajkibocsátás
- Új, rozsdamentes acéltartály 70 liter úrtartalommal a PST70-es modellnél és 130 liter úrtartalommal a PST130-as modellnél. Az ovális alak és a döntött alsó rész lehetővé teszi a termék teljes kiszedését.

MOD	70	130
- Keverék mennyisége körönként	Min. Lt. 30 Max. Lt. 70	Min. Lt. 60 Max. Lt. 130
- Felvett teljesítmény maximuma	Kw. 6,5	Kw. 11
- Elektromos jellemzők	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph
- Hűtés módja	Víz	Víz
- Fagyasztásra használt gáz	R 404 A	R 404 A
- Méretek	410 x 955 x 1080 h.	565 x 1030 x 1080 h.
- Súly	Kg. 200	Kg. 270

- HŰTÉS



- MELEGÍTÉS

Forgalmazó:

BÉKÁS
 cukrászat • sütőipar • gasztronómia

www.bekaskft.hu

