



Pastörisator—PH100EZZ

En liten pastöriseringsmaskin som är lätt att använda och som garanterar yttersta hygien. Uppvärmning och nerkylning överförs termiskt direkt genom väggarna på tanken, vilket ger en mycket god ekonomi och energibesparande. Maskinen har två huvudfunktioner; pastörisering och kylförvaring. Pastöriseringsprogrammen värmer mjölken (max 100 grader) och kyler den därefter till 4 grader. Därefter startar mognads/konserveringsfasen och mjölken håller en konstant temperatur om 4 grader. Omröraren kan användas hela tiden eller i intervaller.



- Heating speed



- Level of automation



- Usefulness and upgradeability



- Energy efficiency

- Luftkyld
- Kompakt, golvmodell med hjul
- **Maskinen kan göra pastöriserad mjölk och yoghurt**
- Enkel att använda!
- Man kan ställa in och ändra temperaturer och sedan spara alla inställningar.
- **Program i datorn:**
- *Upp till 10 program.* För att blanda, vispa, pastörisering, tvätta och kyla ner produkten.
- **Utrustad med:**
 - Manuell tappkran.
 - Manöverpanel med pekskärm
 - Omrörare
 - Elektriska värmare med en värmepump
- **Delarna är av livsmedelsgodkänt material**



Tillval:

- Större modeller som klarar också att göra ost och ricotta. PH200/PH300



Större modeller—PH200/PH300

Teknisk information

Behållare	100L
Dimensioner BxDxH mm	780 x 840 x 1190
Effekt	9000W
Spänning	400V 50Hz 3Fas
Vikt	
Utförande	Rostfritt stål
Art Nr:	PLEV PH100EZZ
* = Maximal produktion vid en rumstemperatur om 15°C och produkttemperatur om 4°C	



Omrörare