

# PASTEURISATEUR P9000


## YAOURTIÈRES 140 > 480 pots

### *production de yaourts*

Nos modèles sont fabriqués avec un cahier des charges identique

- apte au contact alimentaire
- fabrication inox ( yaourtières )
- fabrication aluminium anodisé ( P 9000 )

#### PASTEURISATEUR P 9000


 CARACTÉRISTIQUES	°C MAX	PUISSANCE DIM. mm	POIDS
cuisson bain marie cuve interne amovible volume max 21 Lt	95 °C	2300 w - 230V Ø 360 x 420	9,50 kg



10 Lt lait pasteurisé

80 yaourts 125 gr



MODÈLE	 FONCTION CYCLE	°C max	PUISSANCE DIM. mm	POIDS
<b>Y 140</b> 4 paniers	Maturation	50 °C	300 w - 230V 600 x 520 x 870	90 kg
<b>Y 300</b> 8 paniers	maturation	50 °C	300 w - 230V 600 x 520 x 1 380	110 kg
<b>Y 480</b> 12 paniers	maturation refroidissement	50 °C 4 °C	500 w - 230V 820 x 700 x 2050	140 kg