

PASTEURISATEUR P9000


YAOURTIÈRES 140 > 480 pots

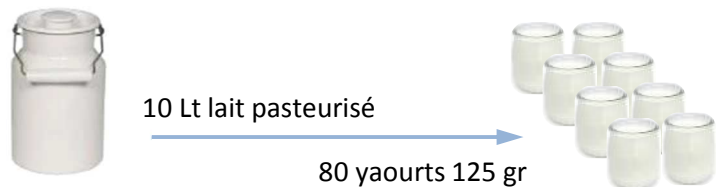
production de yaourts


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	12 kg



MODÈLE	 FONCTION CYCLE	°C max	PUISSANCE DIM. mm	POIDS
Y 140 4 paniers	Maturation	50 °C	300 w - 230V 600 x 520 x 870	75 kg
Y 300 8 paniers	maturation	50 °C	300 w - 230V 600 x 520 x 1 380	95 kg
Y 480 11 paniers	maturation refroidissement	50 °C 4 °C	500 w - 230V 820 x 700 x 2050	140 kg