



PAS 50 è utilizzato per una facile ed efficace pastorizzazione per diversi tipi di succhi.

La capacità del Pastorizzatore varia dai 60 L/h agli 80 L/h. Il Pastorizzatore viene utilizzato per fare in modo che il succo raggiunga elevate temperature in un tempo molto breve, preservando vitamine e sali minerali salutari, e distruggendo allo stesso tempo batteri e microrganismi dannosi.

Rimuovendo dalla pentola la spirale in acciaio inox, il pasteurizzatore può essere facilmente usato per cucinare anche la confettura di frutta, grazie all'alta qualità della sua base.

Principali Componenti:

- Spirale in acciaio inox con coperchio (10m)
- Pentola in acciaio inox (50L.)
- Termometro (diam. 80mm), 0-120°C
- Valvola a sfera in acciaio inox (art. 180)

Pasteurization machine model PAS 50: is intended for smaller juice producers

The machine is used for easy and effectively pasteurization for different types of juices.

It's capacity is from 60 to 80 l/h

Pasteurization is used for reaching high temperatures of juice in a very short time, preserving healthy vitamins and minerals but simultaneously destroying bacteria and bad microorganisms

By removing the stainless steel spiral from the pot, it can be easily used for cooking fruit jam too, because of its high quality bottom.

Main components:

- stainless steel Inox spiral with lid (10m)
- stainless steel inox pot with lid (50l)
- Thermometer (diam. 80mm), 0-120°C
- Stainless steel ball valve (art. 180)

Pasteurisieren Maschinenmodell PAS 50: ist für kleinere Saftersteller bestimmt

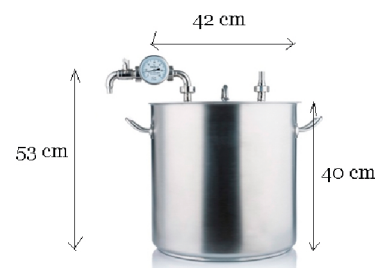
Die Maschine ist für eine einfache und effektive Pasteurisierung für verschiedene Arten von Säften verwendet.

Die Kapazität ist 60 bis 80 l / h

Pasteurisierung wird für das Erreichen hoher Temperaturen von Saft in einer sehr kurzen Zeit, die Erhaltung gesunder Vitamine und Mineralien verwendet werden, aber gleichzeitig Bakterien und schlechten Mikroorganismen zerstören. Durch das Entfernen der Spirale aus rostfreiem Stahl aus dem Topf, kann es leicht zum Kochen Fruchtarmelade auch verwendet werden, wegen seiner hohen Qualität Boden.

Hauptbestandteile:

- Edelstahl Inox Spirale mit Deckel (10 m)
- Edelstahl inox Topf mit Deckel (50l)
- Thermometer (. Durchmesser 80mm), 0-120 ° C
- Edelstahl-Kugelhahn (Art. 180)



Dimensioni
Dimensions
Maße