TOME 1

PASTO-TURBINE À EAU - 10 À 35 L

RÉFÉRENCE : PASTOG36AI

isotech® VITRINES & COMPTOIRS
www.isotech.fr

MATÉRIEL LABORATOIRE



R452A

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

• UN CYCLE PERSONNALISABLE : pour tout mélange ou produit nécessitant un traitement thermique chaud / froid • UN CYCLE CRÈME GLACÉE : utilisation comme une turbine, possibilité de fabriquer de la crème glacée avec des morceaux (fruits frais, fruits secs, chocolat) • UN CYCLE AVEC PASTEURISATION : la pasteurisation et le sanglage sont effectués dans le même cylindre. Evite toute manipulation et transvasement, garantit une hygiène totale • - UN CYCLE CRÈME PÂTISSIÈRE : cycle de 40 mn pour obtenir une crème pasteurisée parfaite et refroidie à +4°C • Commandes programmables • 1 vitesse d'agitation • 2 vitesses d'extraction (lente et rapide) • Temps et températures régables • Cycles manuels ou automatiques • Gaz réfrigérant : R452A
• Alimentation : 400/3/N/T

- Dimensions (L x P x H) : 490 x 600 x 1100 mm
- Alimentation : 400/3/N/T
- Quantité mix par cycle : 3 à 6 litres
- Durée du cycle : 8 à 40 mn
- Réfroidissement : Air
- Puissance : 5300 W
- Production / H Max : 10 à 35 litres
- Poids : 184 KG

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	490 x 600 x 1100
ALIMENTATION	400/3/N/T
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE (W)	5300