

**Pasteryzator
PSK KEL 65, PSK KEL 125**



- system zbiorników, tzw. podwójny płaszcz ("double jacket")
- maszyna pracuje na bazie glikolu
- czujnik temperatury wewnątrz zbiornika masy
- możliwość regulacji kierunku i obrotów mieszadła
- całkowicie wyjmowane i rozbieralne mieszadło
- inteligentny panel sterowania
- funkcja mycia kranu spustowego
- wbudowany prysznic
- możliwość transferu mieszanki do innego urządzenia
- cykl pasteryzacji około 90min dla pełnego wsadu (PSK KEL 65)
- system informowania o przerwach w dostawie prądu ("blackout")

	PSK KEL 65	PSK KEL 125
pojemność min.-max. [l]	20-60	40-120
średni czas cyklu [min]	90	120
chłodzenie	woda*	woda*
moc [kW]	7,2	13,9
zasilanie [V/Hz/F]	400/50/3	400/50/3
wymiary szer/gł/wys [cm]	39/88/107	64/88/107
waga netto [kg]	204	255

**chłodzenie powietrzem dostępne w opcji

Sprawdź aktualną cenę - skontaktuj się z nami:

e-mail: biuro@vegagastro.pl

tel. 502 760 973 lub tel. 508 150 883