

Pasteryzator PSK 65pro, PSK 125 pro



- dwa systemy chłodzenia i grzania (grzałki + gaz)
- cykl pasteryzacji około 75min dla pełnego wsadu (PSK 65 PRO)
- pasteryzator z funkcją mikronizacji (emulsyfikacji)
- czujnik poziomu masy - maszyna sama dobiera program do wielkości zalewu
- inteligentny panel sterowania
- możliwość regulacji kierunku i prędkości obrotów mieszadła
- możliwość demontażu kranu spustowego podczas pracy urządzenia - nawet przy pełnym zalewie
- wbudowany prysznic
- owalny zbiornik ułatwia całkowite opróżnienie pasteryzatora i pozwala na dokładne jego mycie
- system informowania o przerwach w dostawie prądu ("blackout")
- DIALOG - system monitorowania parametrów pracy maszyny (możliwość zdalnego wsparcia technicznego)

	PSK 65pro	PSK 125pro
pojemność min.-max. [l]	18-55	36-110
średni czas cyklu [min]**	75	100
ilość prędkości świdra	10	10
chłodzenie	woda*	woda*
moc [kW]	9	16
zasilanie [V/Hz/F]	400/50/3	400/50/3
wymiary szer/gł/wys [cm]	39/85/140	64/85/140
waga netto [kg]	200	305

*chłodzenie powietrzem dostępne w opcji

**w przypadku maksymalnego zalewu

Sprawdź aktualną cenę - skontaktuj się z nami:

e-mail: biuro@vegagastro.pl

tel. 502 760 973 lub tel. 508 150 883