

EVOPASTO 60 PASTEURIZADORA



PARÁMETROS

Voltaje 400V

Frecuencia 50Hz

Potencia 7.6Kw

Capacidad 60L

Dimensiones (WxDxH) 420x1030x1100mm

PRODUCTIVIDAD

MEZCLA
POR L

DURACIÓN DEL
CICLO EN MIN

30/60

100/120

BENEFICIOS

1. Calienta y sanitiza; derrite las grasas y el chocolate y elimina la mayoría de la flora bacteriana
2. Enfría y complementa el proceso de pasteurización
3. Refrigerera la mezcla incorporando aire en la estructura del helado. Mantiene la mezcla a la mejor temperatura haciendo un proceso de maduración
4. Permite grabar ciclos y temperaturas