REFERENCE : C044

CUVE DE PASTEURISATION CHAUFFAGE GAZ INDIRECT

POUR QUELLE UTILISATION ?

Cette cuve permet de pasteuriser des liquides alimentaires tels que le lait, les jus de fruits, la crème et autres produits alimentaires…

Photos non contractuelles

DETAILS TECHNIQUES

Type	Puissance du bruleur en kw	Dimension D (mm)	Dimension C (mm)	Dimension B (mm)	Dimension H (mm)	Dimension H1 (mm)	Poids en kg
S100	10	Ø 850	400	1050	1000	1350	150
S200	20	Ø 850	400	1050	1000	1450	195
S300	20	Ø 1000	400	1250	1000	1450	250
S400	40	Ø 1120	350	1350	1000	1450	290
S500	40	Ø 1120	350	1350	1100	1600	315
S650	40	Ø 1320	350	1600	1070	1550	365
S800	60	Ø 1420	350	1750	1070	1600	440
S1000	60	Ø 1580	350	1850	1100	1650	505

Cuve de pasteurisation par bain marie (fond et virole) de 100 à 1000 litres avec brûleur gaz permettant le chauffage du lait.
Cette cuve est entièrement construite en acier inoxydable conforme aux normes alimentaires.

- Couvercle en deux parties
- Brûleurs fixe sur le fond de la cuve avec cheminée latérale
- Refroidissement par circulation d'eau dans la chambre d'eau
- Sécurité flamme
- Température maximum 100°C

OPTIONS

- Variateur électronique de vitesse
- Agitateur grand diamètre
- Automate 4 programmes

AVEDEMIL ZONE INDUSTRIELLE NORD CHEMIN DES PINATS 16700 RUFFEC
Tel : 00 +33 (0)5 45 89 11 48 Fax : 00 +33 (0)5 45 89 15 02
Mail : contact@avedemil.com Site web : www.avedemil.com