

POUR QUELLE UTILISATION ?

Ces chaudrons inox permettent le chauffage du lait (trépied non fourni) et permettent également la fabrication de certains fromages à partir de sérum comme le greuil, la brousse, la ricotta, le broccio, qui nécessitent la précipitation des protéines.



CHAUDRON 200L



Pieds réglables



Sortie SMS 38

Photos non contractuelles

DETAILS TECHNIQUES

Type	Dimensions (cm)			Poids (kg)
	Hauteur	Diamètre extérieur	Diamètre intérieur	
100 L	80.50	53	48	22
200 L	81.50	75	69	30
300 L	81	90	84	40

- Construit en acier inoxydable
- 4 pieds réglable
- Sortie diamètre 38 sur le devant

OPTIONS

- Roulettes (C082R)
- Sortie latérale avec vanne papillon

