Пастеризатор Kocateq MIX15C

Пастеризатор **Kocateq MIX15C** предназначен для приготовления заварных кремов и соусов, пастеризации смеси и дальнейшего ее использования в батч-фризере, где происходит процесс приготовления мороженого, на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена защитным термостатом. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Электронный контроллер для программирования температуры и продолжительности пастеризации
- Звуковой сигнал по окончании процесса пастеризации, когда температура смеси достигает 85 °C
- Возможность использования при загрузке от 50 до 100%

Внимание! На фото представлена аналогичная модель другого размера.

Цена: 247380 руб.

Характеристики	
Габариты	520x480x400 мм
Мощность	4,8 кВт
Напряжение	220 В
Объем емкости	15 л
Время пастеризации	6-15 мин.
Габариты в упаковке	880x520x560 мм
Производительность	30-60 л/час
Количество емкостей	1

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением
Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23