

Пастеризатор Kocateq MIX10C

Пастеризатор **Kocateq MIX10C** 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 °С
- Возможность использования при загрузке от 50 до 100%

Внимание! На фото представлена аналогичная модель другого размера.

Цена: 228260 руб.

Характеристики	
Габариты	500x430x300 мм
Мощность	3,2 кВт
Напряжение	220 В
Объем емкости	10 л
Время пастеризации	6-15 мин.
Габариты в упаковке	700x500x400 мм
Производительность	20-40 л/час
Количество емкостей	1

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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