

## REIFEBEHALTER



*Nicht vertragliches Foto*

**SERVICE : 62\* ALIMENTATION**  
**ELECTRIQUE : GROUPE 380 V TRI, 6,2 KW**  
**CUVE : 280 V MONO, 0.18 KW EAU : 1 BAR,**  
**2 M3/H**  
**GROÙE : 500 X 500 X 1200 MM**

### REFERENCE : MP604C

Dieser Tank kann zum Mischen verwendet werden:

- Joghurts
- Desserts
- flans
- Milchmarmelade
- Frischer Käse
- Brousse
- serac
- Ungekochte gepresste Teigwaren
- Gekochte gepresste Pasta

Es wird verwendet, um Fermente mit pasteurisierter Milch hinzuzufügen und zu mischen, um Joghurts zu erhalten.

### Technische Spezifikationen :

- Realisation 304 Edelstahl Essen mit Doppel-und Dreifach-Umschlag
- 3 FüÙe mit Rädern ausgestattet.
- Doppelmantel für die Zirkulation von Wasser unter Druck
- Doppelkolben-Auslassventil
- Absperrklappe
- Getriebemotor auf dem Deckel montiert.
- Elektronischer Dimmer
- 2 Eingangs- und Ausgangsanschlüsse der doppelten Hüllkurve
- 2 flexible Schläuche aus Edelstahl
- 1 Ventil zum Reinigen der Doppelhülle
- Pt100 Temperaturfühler an die Wassererwärmergruppe 90 ° C angeschlossen, 6 kW zur Regelung der Produkttemperatur bei Wasserkühlung des Netzes.
- 6 kW Heizgruppe
- Schutz- und Starterbox, Geschwindigkeitsregler.