

Pasteurisateur 50 L MILKY FJ50 avec mélangeur

Référence : P6UK00040

Détails

Pasteurisateur MILKY 50 L avec mélangeur permet la pasteurisation du lait et des jus, ainsi qu'à la production de fromage, de yaourt et d'autres produits laitiers. Egalement utilisable pour le chauffage du lait de veau (colostrum) pour l'alimentation, la liquidation du miel, la production de cire de miel, etc... Cette machine est destinée aux semi-professionnels ainsi qu'aux éleveurs souhaitant se lancer dans la transformation du lait dans les fermes. La solution idéale pour les petits exploitants de vaches laitières, de chèvres ou de moutons, mais également pour le hobbyfarming. Le pasteurisateur fonctionne sur le modèle d'un bain-marie. Marque Milky de fabrication 100% autrichienne. Gage de qualité. Cuve de remplissage amovible Double paroi, chauffée pour atteindre la température souhaitée. 1 entrée avec un tuyau permet de remplir d'eau froide la double paroi pour le refroidissement du lait. 1 sortie avec un tuyau permet d'évacuer l'eau chaude. Thermomètre sur le couvercle Verrouillage du couvercle pour maintenir la chaleur Ecran de commande (réglage de la température de l'eau + temps de chauffe de la pasteurisation) Mélangeur Support stable du mélangeur pour la version de table (roues pour un support stable) Régulation de vitesse Facilité de remplissage et de nettoyage.

Caractéristiques techniques : Puissance : 400W Puissance thermique : 4 kW Volume de la cuve : 50 L Capacité de remplissage min : 25 L Capacité de remplissage max : 45 L Réglage de la température : 5-94° Réglage du temps : 1 - 999 min Température maximale : 94° Chauffage électrique et refroidissement manuel Dimensions : 76 * 76 * 78 Poids : 31 kg Matière : acier inoxydable Mixeur D'autres modèles sont disponibles sur commande. Garantie 2 ans.

