



Vollautomatischer
Pasteurisierer
für Speiseeismixe



Pastomaster
180 RTL



📄 Haupteigenschaften

- Produktionskapazität von 30 bis 180 kg einstellbar
- automatischer Pasteurisierungszyklus
- Behälterkapazität von 30 bis 180 kg pro Zyklus
- Alle Komponenten, die mit dem Mix in Kontakt kommen, sind aus rostfreiem Edelstahl und für Lebensmittel zugelassenem Kunststoff
- Die Vermischung findet nur im unteren Teilbereich des ansonsten frei zugänglichen Behälters statt
- Behälterdeckel aus Kunststoff
- 2 Auslasshähne gewährleisten die hygienische Entnahme des Mixes

✳ Technische Eigenschaften

MODELL	Behälterkapazität*		Elektrischer Anschluss			Nennleistung	Absicherung	Kondensator	Abmessungen cm			Nettogewicht
	Min. l	Max. l	Volt	Hz	Ph				Breite.	Tiefe	Höhe	
Pastomaster 180 RTL	30	180	400	50	3	17,5	28	Wasser	75	106	119	345

Die Leistungsangaben beziehen sich auf eine Umgebungstemperatur von 25°C.

* Die Stundenleistung variiert je nach verwendeten Zutaten und Art der Anwendung.

Der Pastomaster 180 RTL wird von Carpigiani gemäß dem Qualitätssystem UNI EN ISO 9001 hergestellt.

Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte.

Carpigiani behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige Änderungen vorzunehmen, falls sie solche für notwendig hält.



Via Emilia, 45
40011 Anzola dell'Emilia
BOLOGNA, Italy
Tel. +39 051 6505111



Vertragshändler

carpigiani.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence