









Ο ηλεκτρονικός παστεριωτής PEB 30 LCD δημιουργήθηκε για να προσφέρει στον χρήστη ποιότητα και υγιεινή για την επεξεργασία διαφορετικών ειδών μίγματος.

Διαθέτει τέσσερα κουμπιά γρήγορης επιλογής, μενού « συνταγών » με 16 προγράμματα για μίγματα παγωτού και ζαχαροπλαστικής, λειτουργία προσαρμογής των συνταγών, πρόγραμμα «δημιουργίας συνταγών» με την δυνατότητα να αποθηκεύει μέχρι και 30 νέες συνταγές, κάδο τύπου μπαίν μαρί που επιτρέπει την ρύθμιση της θερμοκρασίας μέχρι και τους 90 C για την διατήρηση των φυσικών χαρακτηριστικών των μιγμάτων, λειτουργία no-frost του κάδου, εξωτερική κάνουλα με σύστημα πλυσίματος για αποτελεσματικότερο καθαρίσμα μετά από κάθε ανάμιξη, ανοξείδωτο αναδευτήρα πλήρως αποσπώμενο για εύκολο καθαρίσμα και αυτόματη επανεκκίνηση της μηχανής σε περίπτωση διακοπής ρεύματος. Διαθέτει οθόνη LCD παρακολούθησης και καταγραφής του κύκλου παστερίωσης - ωρίμανσης.



Χαρακτηριστικά

-  Χωρητικότητα κάδου : 15-30 Kg
-  Παραγωγή ανά κύκλο: 30 Kg
-  Σύστημα ψύξης : Υδροψυκτο - Αερόψυκτο
-  Βάρος: 130 Kg
-  Ισχύς: 3,5 - 3,7Kw
-  Τάση: 400V-50Hz-3
-  Φρέον: R 507
-  Διαστάσεις: 40 x 70(+15) x 108 cm
(μήκος x βάθος x ύψος)