

CHAUDRON DE 100, 200 ET 300L

POUR QUELLE UTILISATION ?

Ces chaudrons inox permettent le chauffage du lait (trépied non fourni) et permettent également la fabrication de certains fromages à partir de sérum comme le greuil, la brousse, la ricotta, le broccio, qui nécessitent la précipitation des protéines.



CHAUDRON 200L


Photos non contractuelles

Pieds réglables

Sortie SMS 38

DETAILS TECHNIQUES

Type	Dimensions (cm)			Poids (kg)
	Hauteur	Diamètre extérieur	Ø sortie	
100 L	66.3	59.5	SMS 38	20
200 L	74.8	74.5	SMS 38	29
300 L	81.3	8.55	SMS 38	37

OPTIONS

- Construit en acier inoxydable 3 pieds
- Sortie latérale avec vanne papillon cuivre
-
-
-

