



Réf. 1002053

## FJ 15 MINI

### CARACTÉRISTIQUES

**Capacité du pasteurisateur :** 14 litres

**Puissance de chauffage :** 2800 W

**Température maximale :** 90 °C

**Temps de chauffage :** environ 40 min

**Raccordement monophasé standard :** 230 V/50 Hz

**Type de refroidissement :** eau courante



### DESCRIPTION

Le mini-pasteurisateur FJ 15 est un appareil de pasteurisation. Il est principalement destiné à la pasteurisation du lait et à la fabrication de produits laitiers tels que tous types de yaourts, fromage blanc, fromage et crème. Il peut également être utilisé pour la pasteurisation des jus de fruits et le traitement thermique des produits cuits en bocaux de verre. Le lait et les produits laitiers ne sont jamais contaminés pendant le processus de chauffage.

L'appareil possède un conteneur interne amovible d'un volume utile de 14 L et un conteneur externe à double paroi permettant des économies d'énergie.

La température de chauffage souhaitée et la durée de maintien de cette température sont réglées sur l'unité de commande. Le processus programmé s'arrête automatiquement.

Le refroidissement s'effectue en remplaçant l'eau de chauffage par de l'eau du réseau grâce à un raccordement de tuyauterie approprié, permettant ainsi de refroidir rapidement le contenu.