



Réf. 1002054

FJ 30

CARACTÉRISTIQUES

Capacité du pasteurisateur : 30 litres

Capacité maximale : 35 litres

Capacité minimale : 15 litres

Puissance de chauffage : 3200 W

Température maximale : 92 °C

Temps de chauffage : environ 40 min

Raccordement monophasé standard : 230 V/50 Hz

Type de refroidissement : eau courante

DESCRIPTION

Le pasteurisateur Midi FJ 30 est un appareil de pasteurisation. Il est principalement destiné à la pasteurisation du lait et à la production 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. Le lait et les produits laitiers ne sont jamais contaminés pendant le processus de chauffage.

L'appareil est doté d'un réservoir interne amovible d'un volume utile de 30 L et d'un réservoir 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.