

Elektrická pasterizační vana je vhodná pro konečnou sterilizaci nebo tepelnou úpravu uzavřených, tepelně odolných balených výrobků. Uživatel může maximalizovat dobu skladovatelnosti výrobku.

Doporučené použití: džemy, marmelády, šťávy, sirupy, omáčky, ovocná a zeleninová pyré, zavěšená masa atd.



- Nerezová ocel AISI 304
- Elektronika s certifikací IP65
- Digitální ukazatel teploty
- Automatická regulace teploty

## TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Provedení (l)	100 l	200 l
Elektrické připojení	400 V/16 A/3f	400 V/16 A/3f
Příkon (kW)	9 kW	12 kW
Materiál	AISI 304	AISI 304
Rozměry (mm)	500x1100x900	650x1350x900
Váha (kg)	75 kg	130 kg