

## Итальянский пастеризатор для полуфабрикатов, макарон б/у Italgil PSE 40

Ужгород, Україна

Пастеризатор позволяет увеличить срок годности свежих макаронных изделий и полуфабрикатов путем нагревания продукта (пастеризацией), кроме того, машина уменьшает содержание бактерий, нагревая продукт в течении необходимого времени и поддерживая необходимую влажность

Машина может обрабатывать от 40 до 80 кг/час различных видов макаронных изделий, а также равиоли, капеллетти и другие продукты с начинкой.

Пастеризатор и конвейерные ленты изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Верхняя крышка может быть снята, чтобы облегчить операции по очистке.

Машина оснащена всеми необходимыми компонентами для поддержания температуры и уровня воды, запрограммированными автоматически. Для работы пастеризатора требуется только электрическое питание, питьевая вода и водосточный слив. В конце цикла обработки установлен комплект вентиляторов для подсушки поверхности продукта. Длительность обработки может легко варьироваться. Машина оснащена предохранительным устройством, которое прерывает подачу электроэнергии в случае недостатка воды.

Технические данные:

- Производительность: от 40 до 80 кг / час
- Ширина ленты: 70 см
- Есть зона сушки
- Размеры: 2050x1300x1500 мм
- Вес: 250 кг.
- Температура пастеризации: 100-110 градусов.
- Максимальная мощность, потребляемая: 11 кВт
- Год производства: 2006.
- Состояние: Отличное.

Выгодное предложение Вы гарантировано получите по запросу на наш электронный адрес или за телефонами.

Цена на сайте может отличаться от фактической.

Ждем Ваших обращений.

С уважением, компания AP-Tech.

---

Price: **6 000 €**

Тип оголошення:  
Продам, продаж, продаю

Торг: --

**Граб Анатолий**

**+380953376425**

**<http://www.ar-tech.com.ua/>**