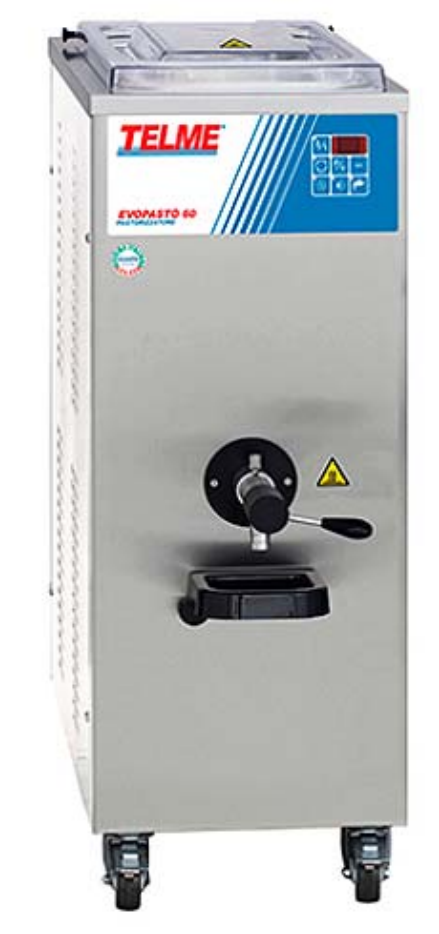
ALRp Agentur AB

Pastörisator.



Evopasto är perfekt för glassbaren och för mjölkpastörisering. Evopasto är byggd med högkvalitativa material och komponenter, som garanterar yttersta hygien. Maskinen har två huvudfunktioner; pastörisering och kylförvaring. Pastöriseringsprogrammen värmer mixen och kyler den därefter till 4 grader. En signal informerar när cykeln gått färdigt. Därefter startar mognads/konvserveringsfasen och mixen håller en konstant temperatur om 4 grader (temperaturen kan justeras till önskad grad). Omröraren kan användas hela tiden eller i intervaller. Även om strömmen går fungerar cykeln automatiskt fullt ut.

Om Evopasto 60:

- Vattenkyld eller luftkyld
- Golvmodell
- Lämplig för glass, sorbet & mjölk.
- **Pastöriseringrogram.** Pastöriseringen är justerbar från 60°C upp till 90°C. Avkylningstemperaturen justerbar från 20°C ner till 0°C.
- **Utrustad med:**
  - Manöverpanel med knappval.
  - Omrörare med genomskinligt lock i polykarbonat.
  - Manuell tappkran med inbyggd dusch, garanterar största hygien efter varje tömning/dosering. Under tappkranen finns en roterbar droppskål.

Omrörare

Tappkran

TELME®
PROFESSIONAL GELATO MACHINES

Alrp Agentur AB
Norra Grängesbergsgatan 5
214 44 Malmö

Telefon: +46 40 321730
Fax: +46 40 921175

www.alrp.se
E-post: info@alrp.se

- **Delarna är av livsmedelsgodkänt material och är lätta att demontera för rengöring.**
- **Vertikal frysare/omrörare**
  - Med mikromagnet som stoppar omröraren innan locket öppnas.

Tillval:

- Kan special beställas med andra spänningar

Teknisk information	
Pastörisering (100-120min.)	**- Min. 30L - Max. 60L**
Kompressor	**Hermetisk**
Miljövänligt kylmedel	**R404A**
Dimensioner BxDxH mm	**420 x 780 x 1100**
Effekt	**7600W**
Spänning	**400V 50Hz 3Fas**
Vikt	**164 kg**
Utförande	**Rostfritt stål**
Art Nr:	TEL EVOPASTO 60

Manöverpanel

Pastöriserar glass

Mjölkpastörisering