



MICRO PASTORIZZATORE - YOGURTIERA MPY-015 MPY-030

Con questi piccoli pastorizzatori è possibile pastorizzare il latte e produrre formaggi, ricotta e yogurt. Idoneo al riscaldamento fino a 90 °C.

Descrizione:

Questo apparecchio funziona sul principio del riscaldamento a bagnomaria ed è costituito da una vasca esterna in cui vi è l'acqua utilizzata per trasmettere il calore, e da una vasca interna in cui va versato il latte.

Il riscaldamento avviene per mezzo di una resistenza elettrica posta sul fondo della vasca esterna.

Il raffreddamento invece avviene facendo fluire acqua corrente nella vasca esterna.

Un termostato con timer permette di portare il latte alla temperatura desiderata e di mantenerla per un tempo prefissato (max. 999 minuti).

Dotazione:

- doppia vasca inox
- resistenza elettrica con termostato di sicurezza
- termostato + timer digitale
- coperchio con termometro latte
- tubi di carico e scarico acqua di raffreddamento



Dati Tecnici:

	MPY-015	MPY-030
Capacità nominale (lt):	15	30
Capacità massima lavorabile (lt):	14	29
Capacità minima lavorabile (lt):	2	5
Temperatura max (°C):	90	90
Alimentazione:	230V – 50 Hz	
Potenza (kW):	2,8	2,5
Dimensioni (cm):	d. 32 x h 52	d. 48 x h 55
Peso (kg):	6	12

L'Azienda si riserva il diritto di modificare i dati tecnici e le caratteristiche anche senza preavviso.