

**MICRO PASTORIZZATORE - YOGURTIERA
MPY-025 MPY-050 MPY-100**

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 permette di portare il latte alla temperatura desiderata e di mantenerla a tempo indeterminato.

Sul coperchio è posto il gruppo agitatore ed il termometro latte (analogico).

**Dotazione:**

- doppia vasca inox (esternamente coibentata la MPY-050 e la MPY-100, opzionale sulla MPY-025)
- resistenza elettrica con sonda presenza acqua
- termostato elettronico
- coperchio con agitatore elettrico (smontabile) e termometro latte
- attacchi di carico e scarico acqua di raffreddamento

Opzioni:

MPY-025/1: coibentazione esterna

MPY-xxx/15: scarico maggiorato

MPY-xxx/9: ruote pivotanti con freno

Dati Tecnici:

	MPY-025	MPY-050	MPY-100
Capacità lavorabile (lt):	25	50	100
Capacità minima lavorabile (lt):	5	10	20
Temperatura max (°C):	90		
Dimensione scarico:	DN 32	DN 32	DN 40
Alimentazione:	230 V / 1 / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400V/3N/50Hz
Potenza (kW):	3,5	4,5	9
Dimensioni (cm):	d. 55 x h 105	d. 65 x h 117	d. 75 x h 130 cm
Peso (kg):	24	41	60

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