



## FASCIA RISCALDANTE TERMOSTATATA FRT-200 FRT-300 FRT-600 FRT-900 FRT-1500

### Descrizione:

Queste Fasce riscaldanti in silicone abbinata ad un tino inox sono idonee per il mantenimento della temperatura del liquido contenuto nel tino.

L'utilizzo più comune è quella della fase di fermentazione per la produzione dello **yogurt**.

Ma si presta per qualsiasi esigenza di mantenimento o piccoli incrementi termici quali ad esempio l'ultima fase della flocculazione della **ricotta**.

Disponibili in diverse misure, sono composte da una fascia in silicone a doppio isolamento che presenta alle estremità dei ganci ove vanno posizionate le molle di trazione in dotazione.

La fascia è pilotata da un **termostato elettronico** racchiusa in un contenitore inox dotata di pratica staffa di aggancio al tino.

La sonda di temperatura del termostato va posizionata sull'esterno del tino a circa metà altezza del latte.



### Dati Tecnici:

Campo di regolazione: 0,0 - 99,0 °C

Alimentazione: 230V 50/60Hz

Modello	Dimensioni* (lxh mm)	Potenza (W)	x Tini (lt.)
<b>FRT-200</b>	850 x 300	200	<50
<b>FRT-300</b>	1350 x 300	300	50-100
<b>FRT-600</b>	1600 x 400	600	150-200
<b>FRT-900</b>	2200 x 400	900	250-300
<b>FRT-1500</b>	2850 x 450	1500	500

\* altre su richiesta

### Opzioni:

FRT-xxx/1: Prolunga passiva per fascia