

MKPK 100 / 200 / 400

Wenn Sie langfristig planen!



Wannenpasteur

Mit der Wannenpasteur können Sie verschiedene Produkte Pasteurisieren Wie zum Beispiel Marmeladen, Säfte, creme und vieles mehr. Das Wasser wird mit zwei Heizstebe angeheizt, die Flaschen werden in dem Gitterkörbe gestellt und auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Die Temperatur Steuerung erfolgt vollautomatisch und wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist dann wird die Anlage automatisch ausgeschaltet.

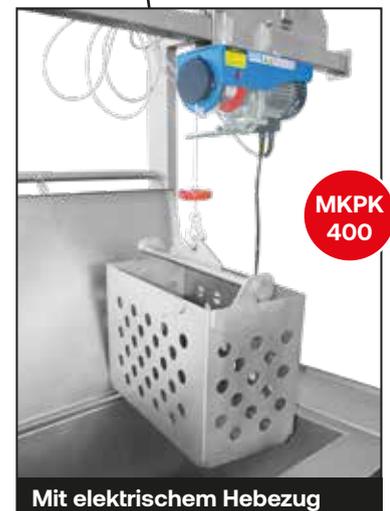


Technische Daten MKPK 400:

- Nennleistung: 400 L/Arbeitsgang
- Strombedarf: 18 kW, 400 V, 32 A
- Material: Wnr. 1.4301, AISI 304 Edelstahl
- Abmessungen: 2500 x 1000 x 2000 mm
- Gewicht: 300 kg
- IP65 Elektrische Schaltkasten
- Wannenisolierung
- Automatische Temperaturregulierung
- Elektrische Sailwinde für die Körbe zu bewegen
- Manuelle bedienung
- Minimale Wartung

Optional:

- Zusätzliche Gitterkörbe
- Automatische Steuerung der Heiz und Kaltwasser
- Automatische Füllstandregulierung
- Beide Wannen beheizbar
- Ablagetisch rechts und links an der Anlage



Technische Daten MKPK 100/200:

- Nennleistung: 100/200 L/Arbeitsgang
- Strombedarf: 9/12 kW, 400 V, 32 A
- Material: Wnr. 1.4301, AISI 304 Edelstahl
- Abmessungen: 500 x 1100 x 900 mm
- Gewicht: 75/130 kg
- IP65 Elektrische Schaltkasten
- Wannen Isolierung ausenseite
- Automatische temperaturregulierung
- Manuelle bedienung
- Minimale Wartung

Optional:

- Zusätzliche Gitterkörbe
- Rohlbarer Gestell

