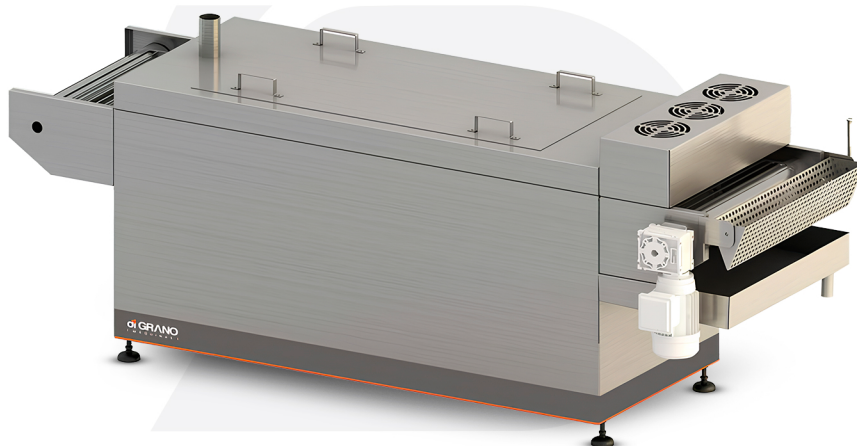




DESCRIÇÃO:

O Pasteurizador Di Grano transporta os produtos por uma esteira de aço inoxidável através de uma câmara com água fervente, realizando o processo de pasteurização dos alimentos com vapor em um período de tempo ajustável conforme a necessidade. Desenvolvido com tecnologias de construção de ponta e materiais selecionados, o equipamento exige manutenção periódica com longos intervalos. Possui uma câmara inspecionável e de fácil abertura para limpeza, queimadores de gás com válvulas de controle de abertura, zona de secagem por ar forçado e controle eletrônico de velocidade para gerenciar o tempo de transporte do produto dentro da câmara.

DADOS TÉCNICOS:

- ▶ Modelo: PT 50
- ▶ Produção Hora: até 50kg
- ▶ Dimensões da Câmara: 2,5 x 0,5 metros
- ▶ Dimensões Externas (Altura x Largura x Comprimento): 1300mm x 600mm x 2500mm
- ▶ Potência: 0,8kw
- ▶ Alimentação Elétrica: Monofásico 220V ou Trifásico 220V/380V
- ▶ Peso: 200kg

ITENS INCLUSOS:

- ▶ Boia de reposição de água automática
- ▶ Pés niveladores para estabilidade
- ▶ Dispositivos de segurança adequados à norma NR 12
- ▶ Cabo de alimentação de 3 metros

A empresa di Grano Máquinas reserva-se o direito de alterar as informações sem aviso prévio.