

Μηχανήματα Ζαχαροπλαστικής - Ανοξείδωτες Κατασκευές

ΜΕΛΕΤΗ | ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ | ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ | ΑΡΙΣΤΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ | ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Βραστήρας παστεριωτής

για την παραγωγή προϊόντων ζαχαροπλαστικής - γαστρονομίας.

Διαθέτει οθόνη αφής με 20 αυτόματα προγράμματα τροποποιήσιμα για την παρασκευή κρέμες - παγωτό - σοκολάτα κτλ.

Cream pasteurizer

Pasteurizer kettle for the production of confectionery - gastronomy.

It has touch screen with 20 automatic editable programmes for the manufacturing of cream, ice cream, chocolate etc.



Model	Tank Capacity	Load per cycle	Power Consumption	Dimensions (mm)		
				W	D	H
CP-15	30 lt	7.5-15lt	3.0 Kw	450	750	
CP-30	90 lt	15-30lt	4.5 Kw	450	1000	
CP-60	120 lt	20-60lt	6.5Kw	600	1000	



Χαμηλή Ενεργειακή Κατανάλωση



Θεσσαλονίκης 109Α, Μοσχάτο,
Αθήνα, Τ.Κ. 183 46



210 34 70 871



info@inoxmar.gr