

Pasteurisateur

STARMIX



Modèle	Volume par cycle	Capacité du bac	Puissance installée	Puissance du compresseur frigorifique	Puissance de chauffage	Tension	Dimensions	Poids net
STARMIX 60	60 litres	30 min / 60 max litres	7,7 KW, 12,7 A	1,1 CV	6 KW	380/50/3	620 x 770 x 1110H mm	177 Kg
STARMIX 120	120 litres	60 min / 120 max litres	12,4 KW, 20,2 A	1,5 CV	10,5 KW	380/50/3	620 x 870 x 1110H mm	235 Kg



- Refroidissement à air
- Construite entièrement en acier inoxydable
- Cuve de cuisson à enveloppe et double fond pour le Bain Marie
- Moteur agitateur 1400 tour / minute
- Émulseur 2800 tour / minute
- 3 programmes de base et 1 programme personnalisable
- Douchette d'eau à rallonge escamotable
- Robinet autonettoyant à piston
- Roues postérieures fixes et roues antérieures omnidirectionnelles à frein de blocage

Les pasteurisateurs sont entièrement électroniques et garantissent une base hautement hygiénique, donc un produit sûr pour le consommateur.

Avec le pasteurisateur STARMIX il est possible de préparer le mélange en le cuisant, grâce au système Bain Marie qui optimise l'échange thermique et évite totalement de brûler votre base.

La machine est très facile à utiliser grâce à sa carte électronique de commandes. Les programmes des bases sont flexibles et la carte contient également un programme personnalisable.

