

Matériel de pasteurisation 3 en 1



NOUVEAU
*Un seul matériel
pour tous vos
produits*



Nature des produits à traiter :

- Yaourt étuvé.
- Yaourt brassé.
- Fromage blanc.
- Crème dessert.
- Riz au lait.
- Confiture.
- Miel.
- Coulis.
- Etc...

En standard :

- 4 pieds fixes.
- Enregistrement des températures (Traçabilité).
- Mesure directe de la température du produit.
- Ecran tactile intuitif.
- Sortie coudé avec vanne indexable.
- Pâle de brassage centrale.
- Deux demi carters pivotant.
- Enregistré plus de 200 recettes.

En option :

- Tranches caillé.
- Pâle raclante.
- Châssis pivotant.
- Réduction de sortie pour adaptation sur le COMBI 31.



 **La FRENCH FAB**

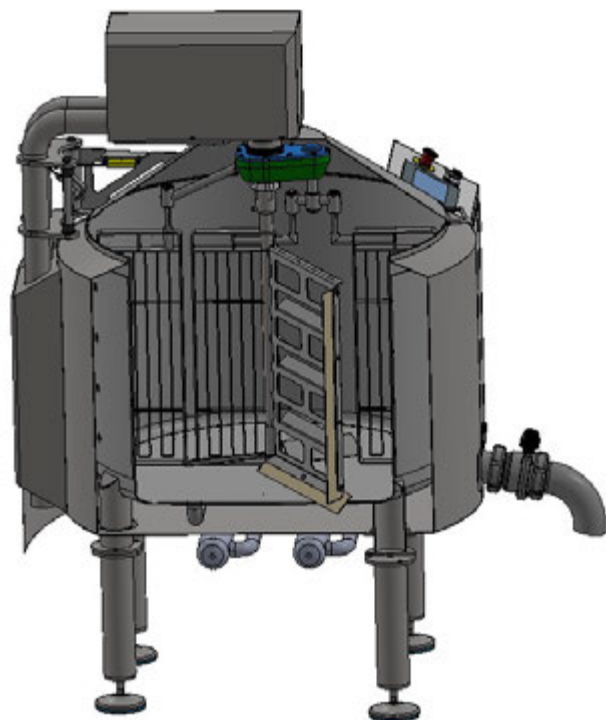
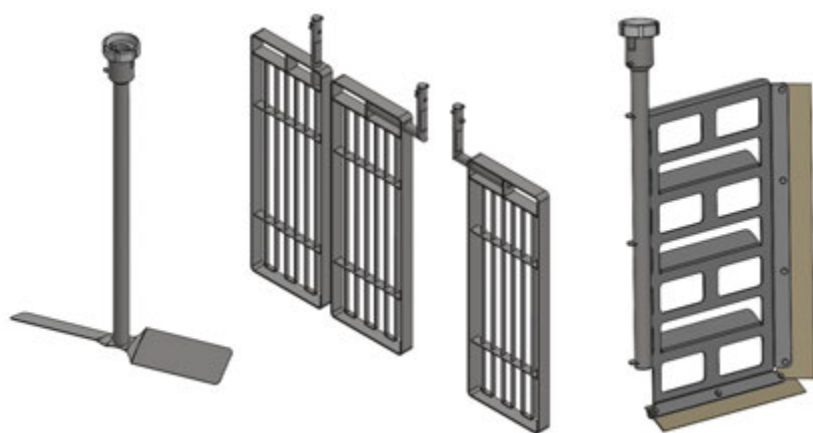


FABRIQUÉ EN
FRANCE

Matériel de pasteurisation 3 en 1

Un seul matériel pour toute vos produits :

- *Pasteurisé votre lait.*
- *Tranché votre caillé.*
- *Raclé votre riz au lait.*



Ligne de production complète de pasteurisation et de conditionnement NCA.PACK'M

