



**PASTEURISATEUR & TURBINE 35 L/H,
COND .À AIR, VV/TS**

€ 31.184,55 € 24.999,00

Marque : Diamond

UGS : PCT/10-35AT

Catégories : [machine granita sulsh & glace
italienne](#)

DESCRIPTION DU PRODUIT

- **(L x P x H) mm**490 x 600 x 1100
 - **kW**5
 - **Voltage**400/3N 50-60Hz
 - **Poids Brut (kg)**195
 - **Volume (m³)**0.67

DÉTAILS DU PRODUIT

- Condenseur à air.

- Pasto turbine multifonctions pour mélanger, chauffer, pasteuriser, refroidir et sangler toutes crèmes, sauces et mix.
 - Temps et températures réglables.
- Panneau de contrôle "Touch Screen" intuitif et facile d'utilisation (18 cycles préinstallés: 9 pour la glace, 7 pour la pâtisserie, 2 pour la gastronomie) avec possibilité d'insérer de nouvelles recettes.
 - Cycle manuel ou totalement automatique.
- La pasteurisation et le sanglage se font dans un seul cylindre, en évitant toute manipulation ou



transvasement.

- Cylindres-évaporateurs verticaux pour une plus grande surface d'échange.
- Dispositif de distribution exclusif.
 - Auto diagnostic système.
 - Mix par cycle: 3/6 litres.
 - Durée du cycle: 8/40 min.
- Production horaire : 10/35 litres.