



"STEPHAN" MARMITE DE CUISSON - VACUTHERM SYSTEM 400L, TYPE V-MC 400/15

- convient pour mélanger, réduction, sous-vide, pomper autour, homogénéisation, émulsionner
- microcutter MCH15
- produit : mayonnaise, ketchup, dressings, sauces , sauces classiques, sauces pour pâtes, soupe, aliment pour bébés

- tout inox
- chargement : $\pm 400\text{L}$
- capacité : $\pm 1.600\text{ L/h}$ (dépendant du produit)
- $\pm 29\text{ kW}$
- échangeur de chaleur inclus
- vapeur (8 Bar) : $\pm 430\text{ kg/h}$
- eau de refroidissement (à double parois, temp. = 15°C) : $\pm 7.000\text{ L/h}$
- eau de refroidissement pour pompe à vide : $\pm 120\text{ L/h}$

Interested? Contact us!

phone: +32 56 77 33 50 - email: info@barsso.com