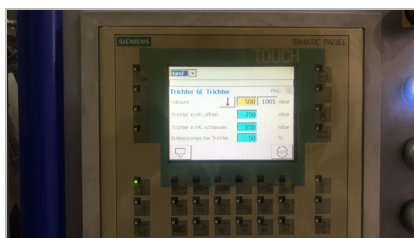


VERKOCHT



PROCESKETEL – VACUTHERM SYSTEM “STEPHAN” 400L, TYPE V-MC 400/15

- geschikt voor mengen, verkleinen, vacuüm, rondpompen, homogeniseren, emulgeren
- microcutter MCH15
- product : mayonaise, ketchup, dressings, dipsauzen, klassieke sauzen, pastasauzen, soep, babyvoeding
- volledig roestvrij staal

- beladen : ± 400L
- capaciteit : ± 1.600 L/u (afhankelijk van het product)
- ± 29 kW
- warmtewisselaar inbegrepen
- stoom (8 Bar) : ± 430 kg/u
- koelwater (dubbelwandig, temp. = 15°C) : ± 7.000 L/u
- koelwater voor vacuümpomp : ± 120 L/u

Interested? Contact us!

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