

# Pasteurizador de Helado Tradicional

## Serie PHT - Características Técnicas

- Rotor de alta velocidad para mezclar y homogeneizar.
- Cambio automático de velocidad de homogeneización.
- Construido en tres moldes de temperatura de pasteurización para elegir.



MODELO	PHT30	PHT60	PHT140
Dimensiones mm	410 x 830 x 1100 h	510 x 980 x 1180 h	66 x 1040 x 1260 h
Capacidad tanque de mezcla	30 lts	60 lts	120 lts
Capacidad de mezcla	15 - 30 lts	30 - 60 lts	60 - 120 lts
Producción	30 lts	60 lts	120 lts
Tiempo de proceso	100 - 110 min	110 - 120 min	140 - 150 min
Alimentación V/Hz	380-400 V / 3 / 50 Hz 220-240 V / 3 / 60 Hz	380 - 400 V / 3 / 50 Hz 220 - 240 V / 3 / 60 Hz	380 - 400 V / 3 / 50 Hz 220 - 240 V / 3 / 60 Hz
Potencia	2,8 kW	5,2 kW	8,2 kW
Sistema de refrigeración	2 HP	3 HP	5 HP

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso. Las imágenes son exclusivamente de carácter ilustrativo.