



Cortina

Model Cortina jest to pasteryzator spełniający wszystkie wymagania dotyczące przygotowania mikstur. Odnosi się to do procesów takich jak: pasteryzacja, mieszanie, konserwacja oraz dojrzewanie. Maszyna łączy w sobie jednocześnie wysoką jakość, a także funkcjonalność.

Pasteryzator Cortina występuje w dwóch seriach: Basic oraz Plus (z systemem HACCP). Maszyna jest odpowiednia do przygotowania między innymi baz do lodów gelato, baz czekoladowych czy mieszanek jogurtowych.

7 wbudowanych programów pracy.



- 7 wbudowanych programów, m. in. wysoka pasteryzacja (85 st. C), niska pasteryzacja (65 st. C), pasteryzacja baz czekoladowych, własny program, konserwacja.
- Model Cortina daje możliwość pełnej kontroli nad temperaturą oraz procesem dojrzewania tak, aby uniknąć efektu rozwarstwienia bazy
- Urządzenie zostało wyposażone w dwa programy myjące: płukanie i mycie na ciepło, dla zachowania jeszcze wyższego stopnia higieny



Projekt



Doradztwo



Sprzedaż



Serwis



Szkolenia



BEST CS
YOUR PARTNER IN HORECA



Cortina



Model		60	60+60	120
Czas cyklu	h	2	2	2
Chłodzenie		Woda	Woda	Woda
Czynnik chłodniczy		R-452A	R-452A	R-452A
Napięcie	V	400/Hz50/3	400/Hz50/3	400/Hz50/3
Moc	kW	7	7+7	11
Wymiary (szer/gł/wys)	mm	465/855/1100	910/850/1100	570/900/1110
Waga netto	kg	192	280	225



Projekt



Doradztwo



Sprzedaż



Serwis



Szkolenia



BEST CS
YOUR PARTNER IN HORECA