

PASTEURISATEUR A SERPENTIN



CONTENANT ENTIEREMENT EN ACIER INOX

Marmite supérieure 40 litres avec couvercle
Marmite inférieure 50 litres avec robinet de vidange et thermomètre

Serpentin avec robinet de sortie et thermomètre

Dimensions : diamètre 45 cm hauteur 70 cm
Poids : 25 kg

POUR PASTEURISER ET EMBOUTEILLER VOS JUS DE FRUITS, LEGUMES, HERBES ET AUTRES LIQUIDES...

JUSQU'À 100 l/h

MODE D'EMPLOI

Remplir la marmite inférieure d'eau de manière à recouvrir l'ensemble du serpent. Visser la marmite supérieure sur la première.

Chauffer l'eau jusqu'à la température voulue (en général 75 à 80 C°) et la maintenir à cette température (vous pouvez la contrôler grâce au thermomètre supérieur). Verser le jus dans la marmite supérieure. Soutirez le jus par le robinet en vérifiant la température de sortie sur le thermomètre placé au robinet.