

# RECHAUFFEUR A LAIT

## POUR QUELLE UTILISATION ?

Cet appareil permet de chauffer des petits volumes de lait afin de les amener à température de maturation et/ou de caillage en étant plongé dans le récipient de lait.



*Photo non contractuelle*

## DETAILS TECHNIQUES

Dimensions hors tout (mm)			Poids kg
Hauteur	Diam du corps de chauffe	Puissance en KW	
815	160	2300 W	4,7

- **Réglages : Choix de la température**

- CRAN 2 = +20°C
- CRAN 6 = +40°C
- CRAN 10 = +70°C
- CRAN 12 = +100°C

- **Puissance :** 230 V 50 HZ 2300 W



# RECHAUFFEUR ELECTRIQUE MODELE 250 L/H 500 L/H 1 000 L/H

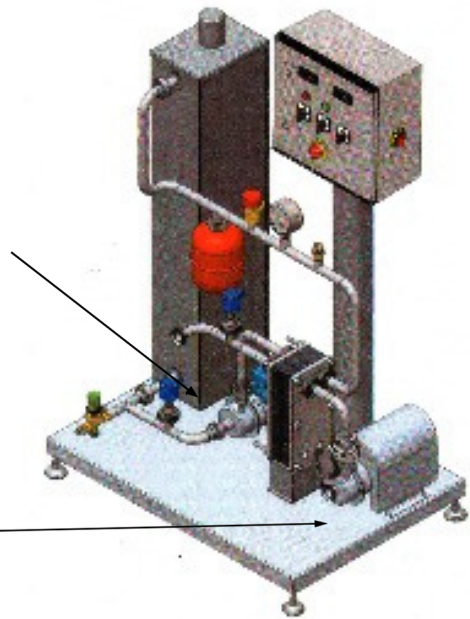
## POUR QUELLE UTILISATION ?

Permet de réchauffer le lait pour une fabrication fromagère, l'écémage ou la maturation du lait. Plateforme prête à l'emploi pour la laiterie, fromagerie, beurrerie, à la ferme en autre industrie alimentaire.



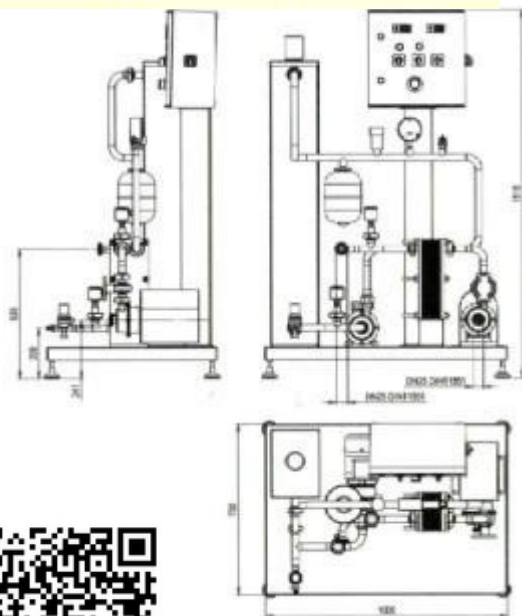
Sortie lait 35/40°C

Entrée lait 4°C



## DETAILS TECHNIQUES

Conception inox, monté sur support inox AISI-304 et pieds réglables.  
Production d'eau chaude intégrée, avec équipements de sécurité, pompe de circulation, sonde de température. Programme thermique : entrée du lait à 4°, réchauffage du lait de 20 à 40°C  
Nettoyage nécessaire après chaque utilisation



REFERENCES	Capacité	Puissance*
Modèle P1	250 l/h	10 kw
Modèle P2	500 l/h	18 kw
Modèle P3	1000 l/h	2x 8 kw

**\*À vérifier selon vos données**  
Poids: 190 kg  
Autre configuration sur mesure  
En option : plateforme avec écémage.



*Photos non contractuelles*