

Ascolat Vely

Monoblocco automatico per lavorazioni alimentari

Automazione costituita da touch-screen su cui si potranno programmare le varie fasi di lavorazione automatiche e memorizzare fino a 6 ricette.

La macchina può:

- Riscaldare fino a 99°C (s.l.m.)
- Raffreddare fino a 4°C
- Mantenere la temperatura impostata automaticamente
- Gestire automaticamente tempi di agitazione e taglio



Applicazioni

Idonea per:

- Pastorizzazione del latte
- Trasformazione del latte in derivati (yogurt, latte alimentare, formaggio, ricotta, mozzarelle, mascarpone, ecc...)
- Produzione di budini e dessert
- Produzione di marmellata e confetture
- Concentrazioni di prodotto tramite sottovuoto

Caratteristiche Tecniche

Modello	Capacità lavorativa	Assorbimento Elettrico
pVy-05	50 L	400 V - 5 kW
pVy-15	150 L	400 V - 10 kW
pVy-25	250 L	400 V - 25 kW
pVy-35	350 L	400 V - 30 kW
pVy-50	500 L	400 V - 35 kW



Link

<http://www.tasimpianti.it/impianti-per-caseifici/116-ascolat-vely.html>