

# SOSTATORE Mod. ST/EV

## INTRODUZIONE

Il sostatore viene utilizzato normalmente per mantenere la temperatura dei prodotti alimentari in uscita dalla boule di concentrazione, a circa 70°C, prima della fase di confezionamento.

## SPECIFICHE TECNICHE

- Tavolo d'appoggio in acciaio inox AISI 304
- Sostatore cilindrico orizzontale in acciaio inox AISI 304, lucidato internamente a specchio, capacità 45 l
- Coibentazione esterna con lana di roccia rivestita in lamierino inox
- Gruppo agitatore a spranghe in acciaio inox AISI 304
- Motoriduttore per agitatore, 14 rpm
- Due specole d'ispezione munite di lampada
- Porta d'ispezione
- Linee e valvole d'alimentazione e scarico in acciaio inox AISI 304
- Termometro, scala 0÷100°C
- Quadro elettrico a norme CE, grado di protezione IP 55, comprendente pulsante di marcia e pulsante d'arresto della macchina

**Dimensioni:** 2100×1100×1600 mm  
(compreso il tavolo d'appoggio)

**Peso:** 180 kg



### ADATTO PER LA LAVORAZIONE DI:

LATTE (Linea da tavolo)	LATTE (Linea carrellata)	FRUTTA	POMODORO	AGRUMI	OLIVE	SEMI OLEAGINOSI	UVA	BIRRA	PRODOTTI ITTICI	LIQUORI
		•		•						

### INDISPENSABILE

#### SERVIZI (PREDISPOSIZIONE A CURA DEL CLIENTE)

- Alimentazione elettrica: 400 Vca 50 Hz trifase - 0,5 kVA  
(Altra tensione e frequenza su richiesta)

### INCLUSO

MANUALE D'USO

