

# TANQUE REFRIGERADO

## Mod. TT/EV

### INTRODUCCION

Tanque refrigerado, provisto de grupo frigorífico y de agitador, para la termostatación de líquidos alimentarios.

### DATOS TECNICOS

- Capacidad: 100 litros
- Realización en acero inox AISI 304
- Evaporador de acero inox, en directo contacto con el líquido
- Fondo inclinado para un completo vaciado
- Aislamiento de gran espesor mediante espuma de poliuretano ecológico
- Tapa interna para el vaciado
- Descarga inferior con volante DN 50 de acero inox con tapón
- Pala de agitación de acero inox
- Protección total de la sede de la unidad de condensación con paneles agujereados
- Termostato digital

**Alimentación:** 230 Vca 50 Hz monofásica – 0,5 kVA  
(otra tensión y frecuencia bajo pedido)

**Dimensiones:** 600 × 600 × 1110 mm

**Peso:** 60 kg



### APTO PARA LA ELABORACION DE:

LECHE (línea de mesa)	LECHE (línea sobre ruedas)	FRUTAS	TOMATE	CITRICOS	ACEITUNAS	SEMILLAS OLEAGINOSAS	UVA	CERVEZA	PESCADO	LICORES
	•									

### VARIACION DE LA INSTALACION BAJO PEDIDO:

La unidad puede suministrarse también con capacidades superiores (200 y 300 litros)

### INCLUIDO

MANUAL DE USO

