

Kannen Pasteur

Kannen Pasteur aus Chromnickelstahl, zum Erhitzen, Kühlen und Bebrüten in Kannen von 20 - 40 Litern. Aufheizung durch Dampf, Kühlung mit Wasser.

Geeignet zur Herstellung / Verarbeitung von:

- Rahmpasteurisierung
- Butterungsrahm (inkl. Säuerung)
- Käsereikulturenbereitung
- Joghurtherstellung
- Sauermilchherstellung
- Pasteurisierung von Trinkmilch
- Viele weitere Produkte...

Grundausführung:

- Aussenmantel mit Boden aus Chrom
- Stehend auf 3 Füsse mit Verstärkungsring
- 2 Muffen 1 ½" für E-Heizung
- Wassereinlaufstutzen ½" mit Kugelhahnen
- Niederhalter für die Kanne
- Kannenauflegebock
- Überlaufrohr
- Dampfstrahlwärmer



Ausbaumöglichkeiten:

- Thermometer: Digitaltemperatur-Anzeige mit Thermostafunktion für Elektro Heizung
- Heizung: Elektroheizung 2 x 4 kW (380V) thermostatgeregelt
Gasheizung mit Gasbrenner
- Rührwerk Elektrisches Rührwerk mit Kippkonsole, 1 stufig oder stufenlos regulierbar