

## Sýrařský kotel PO100

Toto zařízení je přizpůsobeno k výrobě sýrů, ale uplatnění může najít i při pasterizaci moštu, mléka a jiných tekutin. Nabízíme ho v poloautomatickém, automatickém a GSM provedení. U poloautomatické verze lze nastavit jen jednu požadovanou teplotu a čas pasterizace. U automatické verze už lze nastavit požadované teploty dvě. Tímto lze dosáhnout toho že celý proces proběhne automaticky a po ukončení procesu se zařízení vypne. Můžeme tedy nastavit teplotu pasterizace, čas pasterizace a teplotu na kterou chceme následně zchladit, nebo teplotu kterou chceme udržovat. U verze GSM je navíc možné dálkové řízení a monitoring celého procesu.

### Technické informace

Objem:	100 l
Příkon:	9,2 kW
El. připojení:	400V 16A
Připojení vody:	1/2"
Šířka:	800 mm
Výška:	1300 mm
Hmotnost:	35 kg

Vyrobena v České republice  
ES Prohlášení o shodě

