



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

BACKEN & GAREN.
Übersicht
TECHNIK & SERVICE.

Pasteurisierer PASTOMASTER 120 XPL P NC

Produktnummer: NOR.511847022120

Erstellt am 04.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



**BACKEN & GAREN.
TECHNIK & SERVICE.**

Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423



Beschreibung

Erstellt am 04.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



Standgerät
BACKEN & GAREN.

Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

- ~~TECHNIK & SERVICE~~ (ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- außen CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- gekühlter Ausgabebahn für maximale Hygiene
- elektronische Steuerung mit LCD-Display, mit 4 automatischen Pasteurisierungs-Programmen: schonendes / flaches Pasteurisieren bei 65 °C, Zwischen-Pasteurisieren bei 65 °C bis 95 °C, hohes Pasteurisieren bei 85 °C, Schokolade-Pasteurisierung bei 90 °C
- Handbrause zur leichten Reinigung
- rasches Abkühlen auf 4 °C Konservierungstemperatur
- Tasse im Behälter zum Vermischen und Pasteurisieren
Vorteile: Homogenisierung für einen feinen, cremigen Eismix, hohe Funktionstüchtigkeit auch bei geringen Füllmengen, schnelle Zykluszeiten
- Absicherung 32 A träge

Hinweis:
Lieferung erfolgt ohne Anschlussmaterial.

Die Leistungsdaten können je nach verwendetem Mix sowie Einfüll-, Wasser- und Raumtemperatur variieren.

Auf Wunsch können wir die NordCap-by-CARPIGIANI GROUP-Maschinen direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und den Kunden in sein neues Gerät einweisen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Pauschalpreise für diesen Service finden Sie unter www.nordcap.de/service/zusatzservice/einweisungservice-inbetriebnahme-eismaschinen/

außen (B x T x H): 650 x 860 x 1030
Kältemittel: R-452A
Anschlusswert: 11200 W / 400 V
Bruttogewicht: 284 kg
Nettogewicht: 269 kg

Prospekte:

511 PASTOMASTER 120-XPL-P-NC Masszeichnung 2019-06

Produktinformationen

Leistung (W):	> 3000 Watt
----------------------	-------------

Erstellt am 04.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.