

Augmente la productivité

Système CIP (Nettoyage Contrôlé)

- ✦ Le système C.I.P est conçu pour nettoyer les réservoirs utilisés pour la production de bière artisanale
- ✦ L'eau chaude est utilisée pour laver les céréales. L'eau peut être introduite par la porte supérieure ou par le CIP (boule de lavage)
- ✦ Contrôleur de température numérique intégré
 - Contrôle la température à laquelle il est programmé
 - Enclenche la ou les résistances activées sur le(s) disjoncteur(s) lorsque la température du liquide de la cuve est inférieure à la température de consigne
- ✦ Tension monophasée (220V)

Volume	3x 125 Litres (VT)
Dimensions (cm)	205 x 70 x 128 cm
Puissance des résistances	1x 3 kW monophasé
Pompe	jusqu'à 110 °C / monophasé
Tension d'alimentation	220/230V

