



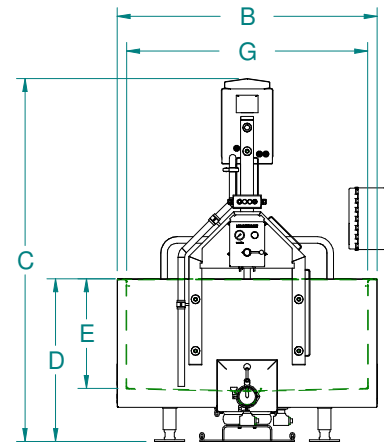
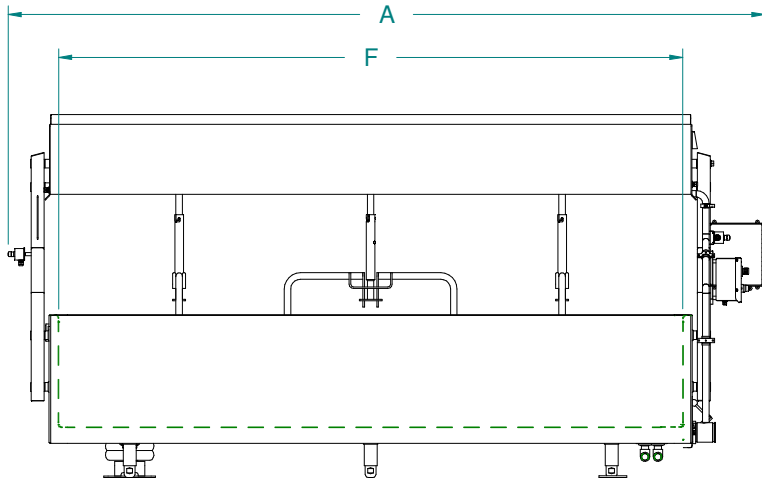
BASSIN DE FABRICATION RECTANGULAIRE

CERTIFIÉ 3A, OPTION DE PASTEURISATION

L'unique bassin de fabrication multi-usage certifié 3A. Cet équipement représente une grande avancée dans la production de fromage à petite échelle. Il peut, à la fois, servir de bassin de fabrication, de pasteurisateur et également de table de finition.

- > Construction sanitaire en acier inoxydable 304
- > Vitesse d'agitation variable par le biais d'un variateur de fréquence
- > Fond incliné longitudinal et pente bilatérale vers le centre
- > Cuve inclinable pour vidange aisée
- > Chauffage indirect par paroi à fossettes au fond, et côtés en option
- > Parois latérales et fond isolées
- > Conception sécuritaire (selon les normes CSA)
- > Utilisation comme pasteurisateur possible (avec ensemble d'instruments et accessoires nécessaires complet)

SPÉCIFICATIONS



MODÈLE	CAPACITÉ [lbs]	A [po]	B [po]	C [po]	D [po]	E [po]	F [po]	G [po]
BFN01-010	1000	80 3/8	34 1/2	78	31 5/8	19 7/8	52 1/2	30
BFN01-020	2000	90 7/8	40 1/2	84 3/4	38 1/4	26 1/2	63	36
BFN01-030	3000	127 7/8	44 1/2	81 1/4	34 3/4	23	100	40
BFN01-050	5000	147 7/8	52 1/2	84 1/2	38	26 1/8	120	48
BFN01-070	7000	172 7/8	60 1/2	84 3/8	37 7/8	26	145	56
BFN01-130	13000	262 3/4	62 1/2	88 3/4	38 3/4	28 5/8	232	58

BFN	Configurations possibles	010	020	030	050	070	130	XX	BFN	(a)
Capacité du bassin en livres [lbs]		1000	2000	3000	5000	7000	13000	Autre		
Ensemble pasteurisation¹	Avec	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A	N/A	N/A		D	(b)
	Sans	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>					L	
Couvercle	Avec	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	N/A	N/A	N/A		C	(c)
	Sans	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>					0	
Alimentation électrique	240 VAC (simple phase)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		21	(d)
	240 VAC (3 phases)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		23	
	460 VAC (3 phases)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		43	
	575 VAC (3 phases)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		53	
	Autre : à préciser ²							XX	
Matériau en contact avec le produit	AISI 304	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		4	(e)
	AISI 316	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		6	

● : par défaut sur modèle de base | □ : disponible en option

¹ L'ensemble de pasteurisation comprend : Générateur de vapeur, thermomètre enregistreur légal, valve à détection de fuite, palette d'agitation et couvercle.

² Si une option Autre est sélectionnée, le prix et le délai pourraient varier

Tous les éléments de l'ensemble pour pasteurisation sont nécessaires pour pouvoir utiliser l'équipement en tant que pasteurisateur légal.

Si un ensemble de pasteurisation est sélectionné, le code de la valve de sortie doit être « D » et le couvercle « C ».

BFN01 - (a) 050 (b) L (c) C (d) 23 (e) 4