

QUALTECH



BASSIN DE FABRICATION ROND

POLYVALENCE & FLEXIBILITÉ NÉCESSAIRE POUR S'ADAPTER À TOUS VOS BESOINS

Nous avons développé un bassin à fromage pour faciliter la réalisation de vos petites productions de fromage artisanal. Il peut, à la fois, servir de bassin de fabrication de fromage, de yogourt, et également de pasteurisateur.

- > Construction sanitaire en acier inoxydable 304
- > Cuve inclinable pour vidange aisée
- > Paroi à fossettes à haute efficacité pour le chauffage et le refroidissement
- > Système d'agitation à vitesse variable de type orbital-planétaire
- > Couteaux à lames à espacement variable
- > Conception sanitaire répondant aux normes alimentaires
- > Conception sécuritaire (selon les normes CSA)
- > Utilisation pour pasteurisation possible (avec ensemble d'instruments et accessoires nécessaires)
- > Construction selon les normes de l'ACIA et de la FDA en matière de pasteurisation

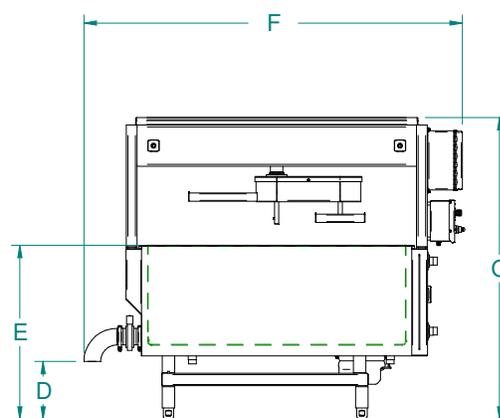
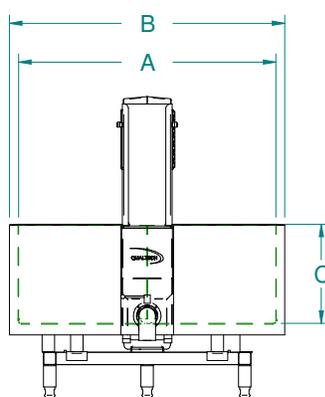


24/7
SERVICE D'URGENCE

1-888-339-3801

INFO@QUALTECH.CA
QUALTECH.CA

SPÉCIFICATIONS



MODÈLE	CAPACITÉ [L]	A [po]	B [po]	C [po]	D [po]	E [po]	F [po]	G [po]
BFR01-02	200	29	33 3/8	24	10	37 1/4	60 3/4	59 1/2
BFR01-05	500	44	48 3/8	24	10	37 1/8	63 1/2	69 3/4
BFR01-07	750	54	58 3/8	24	10	37	75	69 3/4
BFR01-10	1000	62	66 3/8	24	13 1/2	42 1/4	87	73
BFR01-12	1200	68	72 3/8	24	13 3/8	42 1/4	93	73
BFR01-15	1500	76	80 3/8	24	14	42 1/8	101	73
BFR01-20	2000	73	77 3/8	33	14	51 1/8	98	82
BFR01-25	2500	82	86 3/8	33	14	51 1/8	111 5/8	82 1/8
BFR01-30	3000	90	94 3/8	33	14	51 1/8	115	82 1/8

BFR	Configurations possibles	02	05	07	10	12	15	20	25	30	XX	BFR	(a)
Capacité du bassin en litres [L]		200	500	700	1000	1200	1500	2000	2500	3000	Autre		
Ensemble pasteurisation¹	Avec	<input type="checkbox"/>	D										
	Sans	<input checked="" type="checkbox"/>	L										
Couvercle	Avec	<input type="checkbox"/>	C										
	Sans	<input checked="" type="checkbox"/>	0										
Base	sur roulettes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	R
	sur pattes ajustables	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	P
Alimentation électrique	120 VAC (simple phase)	<input checked="" type="checkbox"/>	11										
	240 VAC (simple phase)	<input type="checkbox"/>	21										
	Autre : à préciser ²										XX	
Matériau en contact avec le produit	AISI 304	<input checked="" type="checkbox"/>	4										
	AISI 316	<input type="checkbox"/>	6										

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

¹ L'ensemble pasteurisation comprend : générateur de vapeur, enregistreur et sondes de température, valve à détection de fuite et couvercles

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

L'ensemble de pasteurisation comprend :

Générateur de vapeur, thermomètre enregistreur légal, valve à détection de fuite, palette d'agitation et couvercle.

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 ».

BFR01 - (a) 05 (b) L (c) C (d) R (e) 21 (f) 4