

# Pasteurización de leche y fermentación de yogur.

## PRODUCTO 100% ELECTRICO

Un equipo versátil y apto para adecuarse tanto para pasteurización de leche como para fermentación y maduración o almacenamiento en frío de yogur.

Encamisado térmico adaptable, hasta 250°C con aceite térmico y desde 20°C a 85°C con agua corriente. Es posible adicionar equipo refrigerador para llevar el producto a 5°C.

Suministro: Eléctrico 380v + agua corriente o aceite térmico.



### Capacidades

150 litros.  
300 litros.  
600 litros.



### Mezclador

Sistema agitador tipo  
ancla suave 30rpm.



### Tablero de control

Digital Estándar. Control de  
temperatura, potencia  
eléctrica y on-off agitador y  
solenoides.