

# Pasteurización de leche y fermentación de yogur.

## PRODUCTO ADAPTABLE

Un equipo versátil y apto para adecuarse tanto para pasteurización de leche como para fermentación y maduración o almacenamiento en frío de yogur. El encamisado térmico es adaptable, ya que es posible configurarlos para trabajar con vapor, agua caliente y fría, o bien directamente 100% eléctrico. De acuerdo a la configuración del encamisado el rango de temperaturas de trabajo puede variar de 5 a 90°C.



## Capacidades

150 litros.  
300 litros.  
600 litros.  
1000 litros.  
2000 litros.  
En adelante.



## Mezclador

Sistema agitador tipo  
ancla suave 30rpm.



## Tablero de control

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