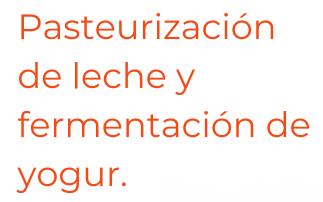
Innovation *AT WORK*

Pasteurizador - | Fermentador





PRODUCTO ADAPTABLE

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

En adelante.



Mezclador

Sistema agitador tipo ancla suave 30rpm.



Tablero de control

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

