



Pasteurización de leche y fermentación de yogur.

PASTEURIZACION + FERMENTACION

Sistema compuesto por tanque de pasteurización eléctrico (+90°C), bomba de impulsión + enfriador por placas simple etapa (40 a 50°C), y tanque de fermentación que trabaja por recirculación de agua corriente y controla temperatura de 25 a 50°C. Incluye tramos de cañerías desmontables con válvulas manuales.

Suministros: eléctrico 380v + agua corriente de 15°C o menos.



Capacidades

Desde 150 / 300 / 600 / 1000 litros en adelante.



Enfriador por placa

Simple etapa, desmontable, apto para agua corriente de 15°C o menos.



Control

Control de temperatura individual en cada tanque + On-off agitadores, bomba, solenoide.