

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.



Innovation
AT WORK



Capacidades

60 litros.
 100 litros.



Mezclador

Sistema agitador suave
 30rpm.



Tablero de control

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