

# FERMENTADOR DE YOGURT A GAS.

## Descripción:

El madurador es un depósito que permite calentar y enfriar la leche, con el fin de poder pasteurizar (calentar) y controlar la fermentación (enfriar). Se puede emplear para producir yogures de diferentes tipos, leches y natas agrias . Además, el mismo equipo forma una parte integral del proceso para producir mantequilla.

## Características:

- Agitador con motorreductor monofasico
- Opera con vapor o quemador a gas.
- Capacidades: 100 a 1000 lts, 1500 y 2000 lts.
- Salida tipo Clamp de dos pulgadas opcional
- Doble chaqueta
- Estructura de altura (opcional)
- Incluye termometro
- Acero inoxidable tipo 304, grado alimenticio
- Uso sanitario

