

PASTEURIZADOR HTST DE PLACAS.

Descripción:

Sistema autónomo de calentamiento, no requiere caldera. Diseñado para el tratamiento térmico de la leche y sus derivados u otros productos alimentarios como refrescos y zumos que permite eliminar los microorganismos patógenos, mediante la aplicación de alta temperatura durante un corto período de tiempo. En este, una bomba lo transporta a un intercambiador de placas. Allí se calienta hasta alcanzar una temperatura de pasteurización y posteriormente, la leche pasa al tubo retenedor donde se mantiene a dicha temperatura, lo cual asegura una correcta pasteurización.

Características:

- Grafica de proceso tipo rollo
- Control de temperatura electrónico
- Gabinete electrónico en acero inoxidable
- Tubo de sostenimiento de 15 segundos
- Válvula diversora de 3 vías
- Bomba de producto en acero inoxidable
- Bomba de agua caliente
- Paquete de placa de 3 secciones (Zona de calentamiento, zona de regeneración, y zona de enfriamiento)
- Tina de balance en acero inoxidable
- Equipo montado en estructura de acero inoxidable.
- Capacidades: 500, 1000, 1500, 2000, 3000, 4000, 5000 y 10,000 Lts.

