

PASTEURIZADOR PARA CALOSTROS 100 LTS.

Descripción:

La máquina permite procesar calostros con el fin de reducir el nivel de bacterias patógenas o no patógenas a través de un procedimiento controlado que no daña las características nutricionales del alimento.

Características:

- Fabricado en acero inoxidable tipo 304.
- Grado alimenticio.
- Uso sanitario.
- Capacidad de 100 lts.
- Cuenta con agitador con motorreductor monofásico de 1/4 de HP.
- Salida tipo clamp de 2".
- Con termómetro de carátula.
- Corriente eléctrica de 110 o 220 V.

