

# PASTEURIZADOR HTST PARA LÍQUIDOS VISCOSOS MOD T1000.



## 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.

## Características:

- Sistema autónomo de calentamiento de casco y tubo, no requiere caldera.
- Gabinete electrónico con control de temperatura.
- Gráfica de proceso tipo rollo.
- Tubo de sostenimiento de 18 segundos.
- Válvula diversora de 3 vías.
- Bomba de producto positiva de lóbulos acoplada a motor de 1hp.
- Bomba centrífuga para circulación de agua caliente. 1hp.
- Bomba sanitaria centrífuga para recirculación de CIP. 1hp.
- Sistema tubular para intercambio térmico de 3 secciones: Calentamiento, regeneración y enfriamiento.
- Tina de balance integrada.
- Equipo y estructura de acero inoxidable.
- Uso sanitario.
- Dimensiones: 300cm X 100 cm X 170cm.

\***NOTA:** se cotiza con bomba positiva para viscosidad similar a cátsup.



 [info@tauber.mx](mailto:info@tauber.mx)

 [www.tauber.mx](http://www.tauber.mx)

 +52 449 274 68 46

 Aguascalientes. Mx