

PASTEURIZADOR LTLT ELÉCTRICO.

Descripción:

En estos equipos se calienta hasta la temperatura deseada, se puede mantener a la temperatura requerida en el tiempo indicado y posteriormente, realizar el enfriamiento según sea el proceso. Conserva mejor el valor nutritivo de la leche, elimina mohos, levaduras reduciendo el nivel de bacterias patógenas y no patógenas, así como, la mayor parte de las formas vegetativas de las bacterias, a través de un procedimiento controlado que no daña las características nutricionales del alimento y proporciona a la leche una mayor vida en anaquel que permita la reducción de mermas.

Características:

- Acero inoxidable tipo 304.
- Grado alimenticio y uso sanitario.
- Cuenta con resistencia eléctrica.
- Agitador y motorreductor, corriente 110 ó 220 V.
- Válvula Clamp.
- Incluye quemador a gas y termómetro análogo.
- Capacidades: 100 y 200 lts.

