

# PASTEURIZADOR LTLT A GAS.

## 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 a 1000 Lts..
- Capacidades superiores a 1000 lts. (requieren caldera).

