

Пастеризатор молочных продуктов



AvizInfo.ru

Москва, Россия

Пастеризатор - Гомогенизатор 15-55 кВт.

Основные преимущества гидродинамических установок для пастеризации (гомогенизации) молока и других пищевых продуктов:

Совмещение в одной установке трех процессов: смешивания, пастеризации (с выдерживанием, при необходимости) и гомогенизации, удешевляет процесс обработки пищевых продуктов на 40-60%; КПД - не ниже 90%, возможность применять установки при производстве комбинированных (с растительным жиром) молочных продуктов; отсутствие конвективных поверхностей нагрева дает возможность предотвратить отложения молочного камня и пригорание молочных продуктов, низкое энергопотребление – 10 кВт·ч на пастеризацию 1 т продукта ; возможность комплексного использования приобретаемых установок: для соблюдения тепловых режимов на другом технологическом оборудовании (ваннах ВДП, технологических емкостях с тепловой рубашкой, заквасочных и др.); для получения теплой воды и мокрого пара для бытовых нужд и т.д. возможность использования установок для мойки технологического оборудования; экологическая чистота.

Цена: **1 \$**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Боридько Игорь

380552351419

Перекопская 177/2, оф. 77