

Пастеризатор мороженных смесей, сметаны, сливок



Астана, Казахстан

НПЧП «Институт ТЕКМАШ» предлагает инновационное оборудование для пастеризации смесей жирностью до 25%. Широкий модельный ряд оборудования производительностью от 500л до 6000л в час, позволяет подобрать оптимальный вариант. На сегодняшний день оборудование не имеет аналогов.

Преимущества пастеризатора гомогенизатора:

- низкое энергопотребление - 10 -12 кВт/ч на пастеризацию 1 т продукта;
- 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 в пастеризаторе,
- не используется плунжерный насос;
- позволяет упростить и удешевить конструкцию, увеличить срок безаварийной работы, гарантировать высокое качество процесса на весь срок эксплуатации.

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Институт ТЕКМАШ

+380552-351419

**73036 Украина, г. Херсон, ул.
Перекопская 177/2 оф.77**