

## Пастеризатор молока



Астана, Казахстан

НПЧП «Институт «ТЕКМАШ» предлагает пастеризаторы молока производительностью от 0, 5-6 т/час.

Основные преимущества пастеризаторов для молока и других пищевых продуктов в том, что в одном пастеризаторе совмещены 3 процесса: смешивание, пастеризация (с выдерживанием, при необходимости) и гомогенизация, что удешевляет процесс обработки пищевых продуктов. Оборудование имеет ряд преимуществ:

- 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,
- самомойка с использованием стандартных моющих растворов.

---

Цена: Договорная

Тип объявления:  
Продам, продажа, продаю

Торг: --

**Институт ТЕКМАШ**

**+380552-351419**

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