

EP - 30X

PASTEURIZADOR



Capacidad	30 L
Tipo de enfriamiento	Aire/Agua
Voltaje	220 V
Frecuencia	60 Hz
Potencia	4.35 Kw
Compresor	2 HP
Dimensiones	440 x 1025 x 1100 mm
Peso Neto	177 Kg
Peso Bruto	256 Kg

Características

Se utiliza para procesar muchos tipos de mezcla para lograr un sabor delicado y más suave. La homogenización consiste en romper partículas grandes en la mezcla mediante cizallamiento físico a alta velocidad, la pasteurización es a través del impacto de altas y bajas temperaturas, las macromoléculas en los ingredientes se separan aún más y las sustancias no se descomponen fácilmente. Cuenta con 9 programas estándar y 11 programas personalizados. El batidor patentado es para hacer un producto suave, exquisito y de alta calidad. El rendimiento de control estable, confiable y preciso garantiza un proceso de pasteurización seguro.

Web: www.equipamientopacifico.com.pe

Mail: ventas@equipamientopacifico.com.pe; asistentedeventas@equipamientopacifico.com.pe

Telf.: 0051-1-566 – 0644 Móvil: 949-247- 027 / 932 – 277 – 611

Dirección: Calle Daniel Hernandez 1349. Pueblo Libre. Lima – Perú.