

PASTEURISATEUR ELECTRIQUE MODELE 500 L/H 1 000 L/H 1 500 L/H

POUR QUELLE UTILISATION ?

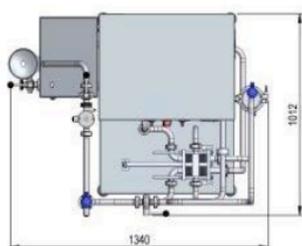
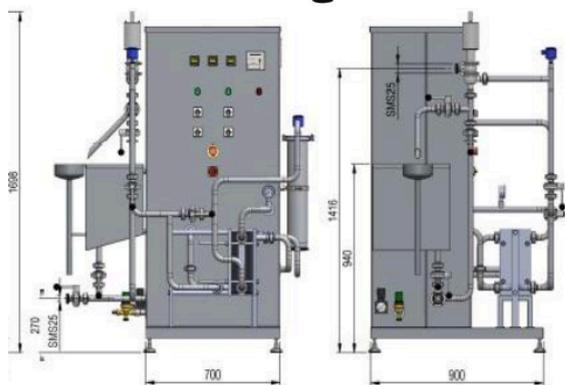
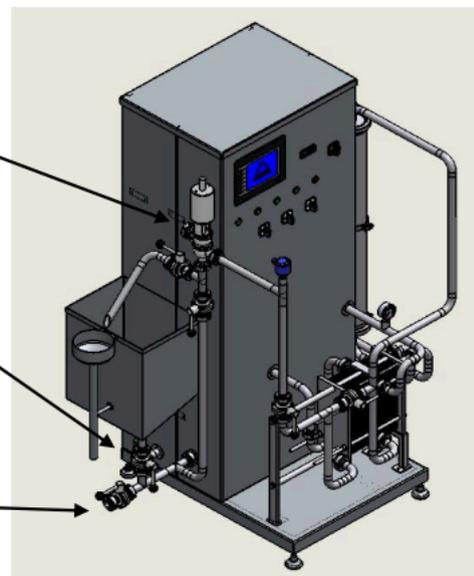
Plateforme qui permet de pasteuriser ou thermiser le lait en continu afin d'éliminer la flore pathogène du lait. Utilisable en laiterie, fromagerie, beurrerie, à la ferme ou tout-autre industrie agro-alimentaire pour la consommation ou la transformation en produit fini ou en fromage. La pasteurisation du lait permet une meilleure conservation.



Sortie lait

Raccordement eau réseau

Entrée lait



Photos non contractuelles

DETAILS TECHNIQUES

Installation complète prête à raccorder, montée sur support inox AISI-304. Production d'eau chaude intégrée avec pompe de circulation. Armoire de commande avec enregistreur de température.

REFERENCES	Capacité	Puissance*
Modèle P1	500 l/h	8kw
Modèle P2	1 000 l/h	10kw
Modèle P3	1 500 l/h	15 kw
*A vérifier selon les données Poids : 235 kg		

OPTIONS

Chaque pasteurisateur doit être réglé en fonction des besoins de chacun, par conséquent veuillez nous contacter.

