

TANQUE DE MADURACION



foto no contractual

**SERVICIO : 62 * FUENTE DE ALIMENTACION: GRUPO 380 V TRI, 6.2 KW
TANQUE: 280 V MONO, 0,18 KW AGUA: 1 BAR, 2 M3 / H
DIMENSIONES : 500 X 500 X 1200 MM**

REFERENCE : MP604C

Este tanque se puede usar para mezclar:

- Yogures
- Postres
- Flanes
- Mermelada de leche
- Queso fresco
- Brousse
- Seracs
- Pasta prensada sin cocer
- Pasta prensada cocinada

Se usa para agregar y mezclar fermentos con leche pasteurizada para obtener yogures.

Especificaciones técnicas :

- Realización de alimentos de acero inoxidable 304 con sobre doble y triple
- 3 pies equipados con ruedas.
- Chaqueta doble para la circulación de agua bajo presión
- Válvula de descarga doble sobre
- Válvula de mariposa
- Motor de engranajes montado en la tapa.
- Dimmer electrónico
- 2 conexiones de entrada y salida del sobre doble
- 2 mangueras flexibles de acero inoxidable
- 1 válvula para purgar el sobre doble
- Sensor de temperatura Pt100 conectado al grupo de calentadores de agua 90 ° C, 6 kW para el control de la temperatura del producto con refrigeración por agua de la red.
- Grupo de calentamiento de 6 kW
- Protección y caja de inicio, variador de velocidad.