

PLANTA PILOTO PARA LA PRODUCCION DE YOGUR

Mod. YOG/EV

INTRODUCCION

Este equipo sirve para producir yogur a partir de la leche entera o parcialmente desnatada con la adición de fermentos.

DATOS TECNICOS

- Estructura montada sobre ruedas, de acero inox AISI 304
- Alimentación máx.: 100 l de leche por ciclo de elaboración (cantidades mayores bajo pedido)
- Fermentador de acero inox AISI 304, capacidad de 150 l, con doble pared
- Motovariador de velocidad para el agitador
- Agitador de acero inox AISI 304
- Bomba centrífuga de alimentación y de recirculación, de acero inox AISI 304
- Controlador electrónico de temperatura
- Válvula de regulación de la temperatura
- Cuadro eléctrico conforme a las normas CE, grado de protección IP55, con interruptor automático diferencial y esquema sinóptico de la planta
- Botón de emergencia

Dimensiones: 1500 × 900 × 1900 mm
Peso: 230 kg



APTO PARA LA ELABORACION DE:

LECHE (línea de mesa)	LECHE (línea sobre ruedas)	FRUTAS	TOMATE	CITRICOS	ACEITUNAS	SEMILLAS OLEAGINOSAS	UVA	CERVEZA	PESCADO	LICORES
	•									

INDISPENSABLE

SERVICIOS (A CARGO DEL CLIENTE)

- Alimentación: 400 Vca 50 Hz trifásica – 1,5 kVA (otra tensión y frecuencia bajo pedido)
- Agua caliente de recirculación: T = 95°C
- Agua: consumo ocasional

ACCESORIOS (NO INCLUIDOS)

- Generador de agua caliente mod. SCT01/EV

INCLUIDO

MANUAL TEORICO – PRACTICO
EXPERIMENTAL

