

## EP - 30X

### PASTEURIZADOR



#### 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.

Capacidad	30 L
Tipo de enfriamiento	Aire o Agua
Energía trifásica o monofásica	
Voltaje	220 V
Frecuencia	60 Hz
Potencia	4.35 Kw
Compresor	2 HP
Dimensiones	440 x 753 x 1100 mm
Peso Neto	177 Kg
Peso Bruto	256 Kg