

## EP - 30X

### PASTEURIZADOR



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
------------	--------

#### 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.

**Móvil:** 99 947 9671

**Correo:** [ventas@equipamientopacifico.com.ec](mailto:ventas@equipamientopacifico.com.ec)

**Dirección:** San Juan de Dios 511 y General Rumiñahui (al frente del Centro Médico Axxis) entrada a Playa Chica / Sector de playa Valle de los Chillos. Ecuador.