Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DEPOSITO VERTICAL DE DOBLE FONDO CON HOMOGENEIZADOR Y DOBLE AGITADOR 1.250 L TERLET INOX



ID	**0000000199043**
AGITADOR	DOBLE INCLUIDO
CAPACIDAD	1250 L
CON	DOBLE FONDO
CONSTRUIDO EN	ACERO INOXIDABLE
FRECUENCIA	50 HZ
INCLUYE	TAPA MEDIA LUNA
MARCA	TERLET
POTENCIA	4 KW / 5.4 CV
PRESION	4 BAR
RPM	20
TEMPERATURA MAX	152ºC
TIPO	HOMOGENEIZADOR
VOLTAJE	690 V

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

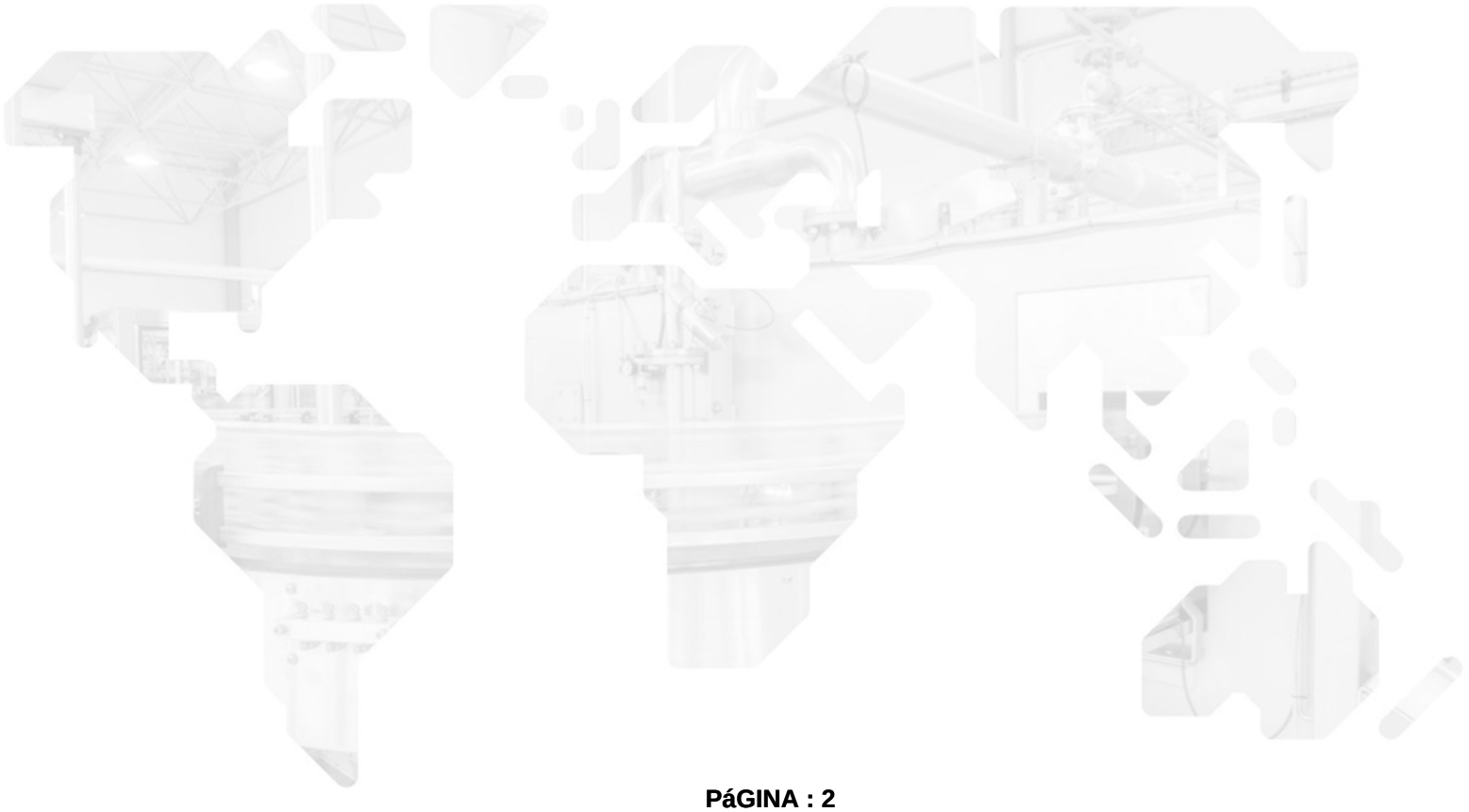
DEPOSITO VERTICAL DE DOBLE FONDO CON HOMOGENEIZADOR Y DOBLE AGITADOR 1.250 L TERLET INOX

Dimensiones totales			
LARGO : 1.55 M	ANCHO : 1.55 M	ALTO : 2.20 M	PESO : 1100 KG

Dimensiones útiles		
LARGO : 1.35 M	ANCHO : 1.35 M	ALTO : 1.30 M

Descripción ampliada

Un homogeneizador es la máquina que permite la reducción de tamaño de glóbulos y partículas de grasa de los productos alimentarios. En otras palabras, reduce las variaciones en dos sustancias heterogéneas, las hace uniformemente consistentes y reduce la separación después de mezclar.
Como resultado, obtenemos partículas del tamaño de micrómetros y nanómetros. Dicho tamaño dependerá siempre de las características del producto en cuestión y de los resultados que busquemos conseguir.
Los homogeneizadores estabilizan emulsiones grasas y dispersan sólidos en soluciones acuosas. Así, evitamos que con la diferencia de densidad, algunas partes de la mezcla queden en la superficie y que otras se precipiten al fondo.



DEPOSITO VERTICAL DE DOBLE FONDO CON HOMOGENEIZADOR Y OR 1.250 L TERLET INOX









DEPOSITO VERTICAL DE DOBLE FONDO CON HOMOGENEIZADOR Y
OR 1.250 L TERLET INOX





