Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DEPOSITO DESAIREADOR ROSSI & CATELLI MR EL DORADO INOX



ID	**0000000195924**
CONSTRUIDO EN	ACERO INOX
MARCA	ROSSI & CATELLI
MODELO	MR EL DORADO
PRODUCCIÓN	10000 KG/H

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DEPOSITO DESAIREADOR ROSSI & CATELLI MR EL DORADO INOX

Dimensiones totales			
LARGO : 2.50 M	ANCHO : 2.60 M	ALTO : 6.50 M	PESO :

Dimensiones útiles		
LARGO : 0.00 M	ANCHO : 0.00 M	ALTO : 0.00 M

Descripción ampliada

La desaireación está destinada principalmente para eliminar cualquier aire presente en el producto a procesar. La presencia de aire en muchos productos alimenticios estimula la oxidación y puede ser perjudicial para la vida o calidad del producto; en muchos casos puede aumentar la resistencia térmica y la carga de calentamiento.
Este depósito desaireador consiste en la eliminación de aire (desaireación) que se puede montar en la línea de producción antes de que el tratamiento térmico tenga lugar.

INCORPORA:
* Bomba de vacío
* Depósito + bomba CFS
* Intercambiador.
La producción podrá variar dependiendo del producto.

DEPOSITO DESAIREADOR ROSSI & CATELLI MR EL DORADO INOX





