Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

EVAPORADOR DE 4 EFECTOS MANZINI & FIGLI



ID	**0000000202977**
CONSTRUIDO EN	ACERO INOXIDABLE
CUADRO ELECTRICO	INCLUIDO
MARCA	MANZINI
MODELO	M-220
PRODUCCIÓN	220 TN/DIA(24H)

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

EVAPORADOR DE 4 EFECTOS MANZINI & FIGLI

Dimensiones totales			
LARGO : 0.00 M	ANCHO : 0.00 M	ALTO : 0.00 M	PESO :

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

Descripción ampliada

Un evaporador Manzini de 4 efectos se usa para concentrar líquidos, como jugos de frutas o aguas residuales industriales, de manera eficiente. Sirve para reducir el volumen de líquido al eliminar el agua a través de la evaporación, aprovechando el calor de un efecto para calentar el siguiente, lo que resulta en un considerable ahorro de energía en comparación con un sistema de un solo efecto.
Industria alimentaria: Concentrar jugos, pastas de frutas, salsas y otros productos líquidos y semilíquidos para aumentar su concentración.

EVAPORADOR DE 4 EFECTOS MANZINI & FIGLI





