Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

PASTEURIZADOR LINEAL MACONSE



ID	**0000000202440**
CON	BANDA INTRALOX
CONSTRUIDO EN	ACERO INOXIDABLE
CUADRO ELECTRICO	INCLUIDO
INCLUIDO	ENFRIADOR DE TEMPERATURA
INCORPORA	INTERCAMBIADOR TUBULAR
MARCA	MACONSE
MODELO	44082
SISTEMA DE PASTEURIZACION	POR DUCHAS
TURBINA	INCLUIDA

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

PASTEURIZADOR LINEAL MACONSE

Dimensiones totales			
LARGO : 9.00 M	ANCHO : 2.60 M	ALTO : 2.70 M	PESO :

Dimensiones útiles		
LARGO : 8.50 M	ANCHO : 1.95 M	ALTO : 0.00 M

Descripción ampliada

LA FUNCIÓN DEL PASTEURIZADOR-ENFRIADOR, ES LA DE PASTEURIZAR EN UNA PRIMERA FASE EL PROCESO E IR ENFRIANDO PAULATINAMENTE EN EL RESTO DEL PROCESO.
INCORPORA:
- 3 BALSAS Y 3 BOMBAS CENTRÍFUGAS:
  Medidas útiles:
  - Balsa 1: 2.44 m x 1.35 m x 0.53 m.
  - Balsa 2: 2.32 m x 1.35 m x 0.53 m.
  - Balsa 3: 2.32 m x 1.35 m x 0.53 m.
- Cinta de entrada de banda modular: 5.20 m (largo)
- Cinta de salida de banda modular: 4.35 m (largo).

PASTEURIZADOR LINEAL MACONSE









PASTEURIZADOR LINEAL MACONSE





