Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

# BOLA DE CONCENTRACION T.MUSK ENGINEERING



| | |
|---|---|
| **ID** | **0000000196250** |
| AGITADOR | INCLUIDO |
| CAPACIDAD | 1000 L |
| CONSTRUIDO EN | ACERO INOXIDABLE |
| INCORPORA | DOBLE CAMISA |
| MARCA | T.MUSK ENGINEERING |
| MARCADO CE | INCLUIDO |
| PRESION DE DISEÑO | 3.1 BAR |
| PRESION DE PRUEBA | 5 BAR |
| PRESION DE TRABAJO | 2.8 BAR |
| TEMPERATURA | 0-145ºC |

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

# BOLA DE CONCENTRACION T.MUSK ENGINEERING

| Dimensiones totales | | | |
|---|---|---|---|
| LARGO : 1.40 M | ANCHO : 1.40 M | ALTO : 2.30 M | PESO : |

| Dimensiones útiles | | |
|---|---|---|
| LARGO : 1.20 M | ANCHO : 1.20 M | ALTO : 0.92 M |

## Descripción ampliada

La bola de concentración se utiliza para la producción de jaleas, concentrados de frutas y tomate, salsas y jugos en general, y además para otros productos alimenticios líquidos y semi-líquidos.
La bola de concentración es de forma cilíndrica vertical, con fondo doble para el calentamiento de vapor indirecto y con agitador para evitar quemados del producto.

Este tipo de equipo es fundamental en las industrias alimentaria y farmacéutica para procesos de evaporación y concentración al vacío.

Características Principales:
- Recipiente de doble capa (camisa) que permite el calentamiento indirecto mediante vapor o agua caliente, evitando que el producto se queme.
- Agitador: Cuenta con un motor superior que acciona un agitador interno para mantener la mezcla homogénea y mejorar la transferencia de calor.
- Aplicaciones: Comúnmente utilizada para concentrar jarabes, mermeladas, jugos, extractos herbales y productos químicos o cosméticos.
- Material: Construcción robusta en acero inoxidable para cumplir con estándares de higiene y seguridad alimentaria.

La producción podrá variar dependiendo de los grados brix del producto.

# BOLA DE CONCENTRACION T.MUSK ENGINEERING



