Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ESTERILIZADOR MULTITUBULAR GEA INOX



ID	**0000000190007**
AISI	316 L
CONSTRUIDO EN	ACERO INOXIDABLE
CUADRO ELECTRICO	INCLUIDO
MARCA	GEA
POTENCIA	46 CV
PRESION	30.1 BAR
PRESION MAX. ADMISIBLE	18 BAR
PRODUCCIÓN	30000 L/H
TEMPERATURA MAX	150º C
TIPO	6700/300

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ESTERILIZADOR MULTITUBULAR GEA INOX

Dimensiones totales			
LARGO : 4.10 M	ANCHO : 3.15 M	ALTO : 4.40 M	PESO :

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

Descripción ampliada

Pasteurizador controlado por programa para zumos de fruta y cremogenados con sistema de calentamiento indirecto y circuito de intercambiador regenerativo, incluida una conexión CIP.

Características:
*Producción: 30.000 l/h dependiendo del producto.
*Nº de tubos: 94.
*Incluye panel de control Simens Simatic
*Máx. viscosidad: 25 cp/10ºC
*Máx.porcentaje pulpa: 89%
*Máx. longitud fibras: 6-8 mm.

ESTERILIZADOR MULTITUBULAR GEA INOX









ESTERILIZADOR MULTITUBULAR GEA INOX

