

Hightech

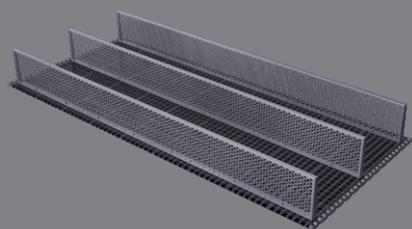
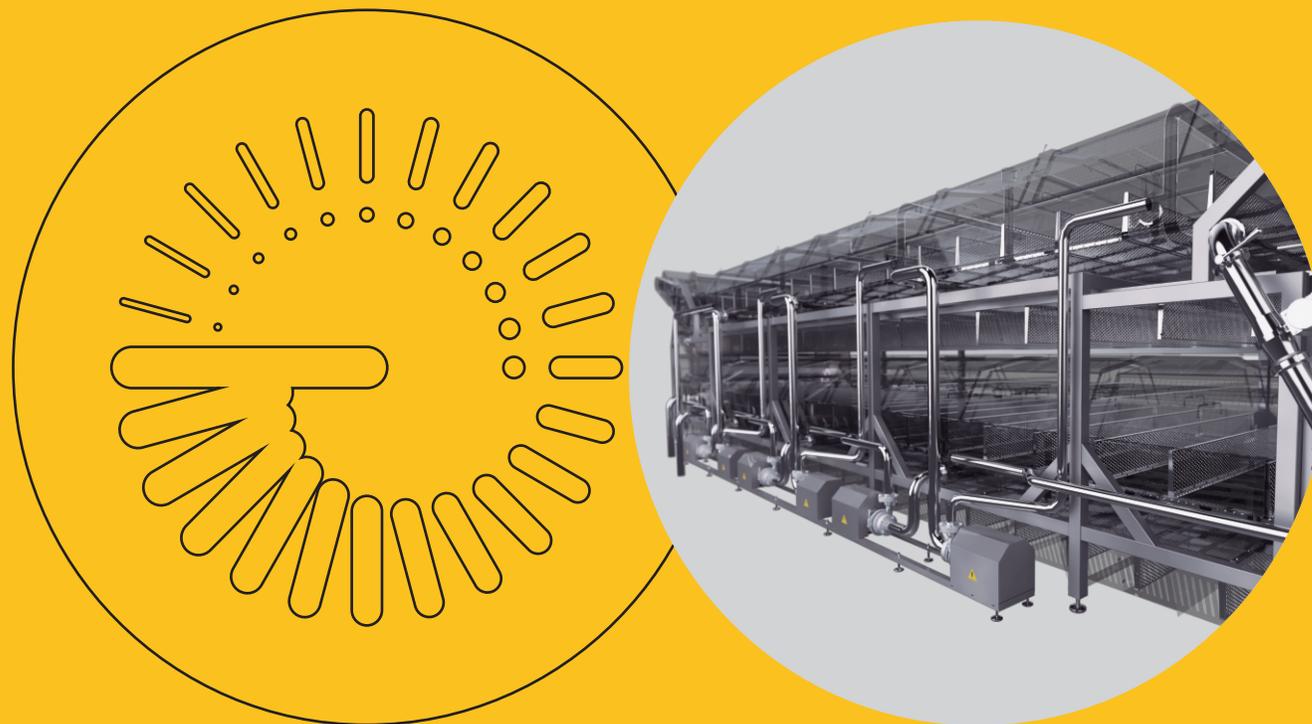


Sistema de Pasteurización SP

Eficacia y calidad garantizadas, máquinas construidas para durar.
Estamos comprometidos con las mejores prácticas de higiene y mantenimiento.

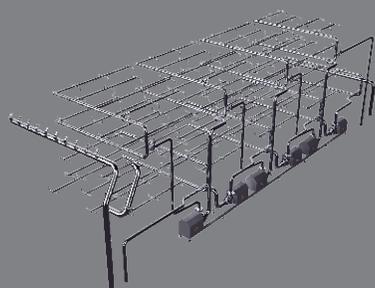
Optimice su flujo de producción.

El Sistema de Pasteurización SP Hightech es un sistema compuesto por dos depósitos de agua conectados en serie, que alimentan, transfieren y descargan el producto mediante cintas transportadoras. La circulación de agua a alta velocidad genera una mayor turbulencia y garantiza así un intercambio de calor eficaz.



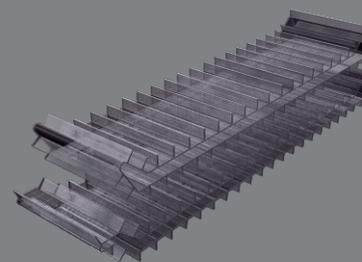
Cinta metálica

Tiene mayor resistencia y favorece un mejor flujo del agua, aumentando la eficacia del intercambio de calor.



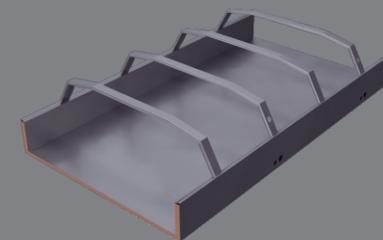
Control del nivel de agua

Control analógico del nivel de agua para ajustar el volumen en los depósitos independientemente de la cantidad de producto.



Control de velocidad variable

Regula el tiempo de permanencia del producto en cada cuba.



Aislamiento térmico

Tanques aislados térmicamente que garantizan una mayor eficiencia energética y seguridad de funcionamiento.

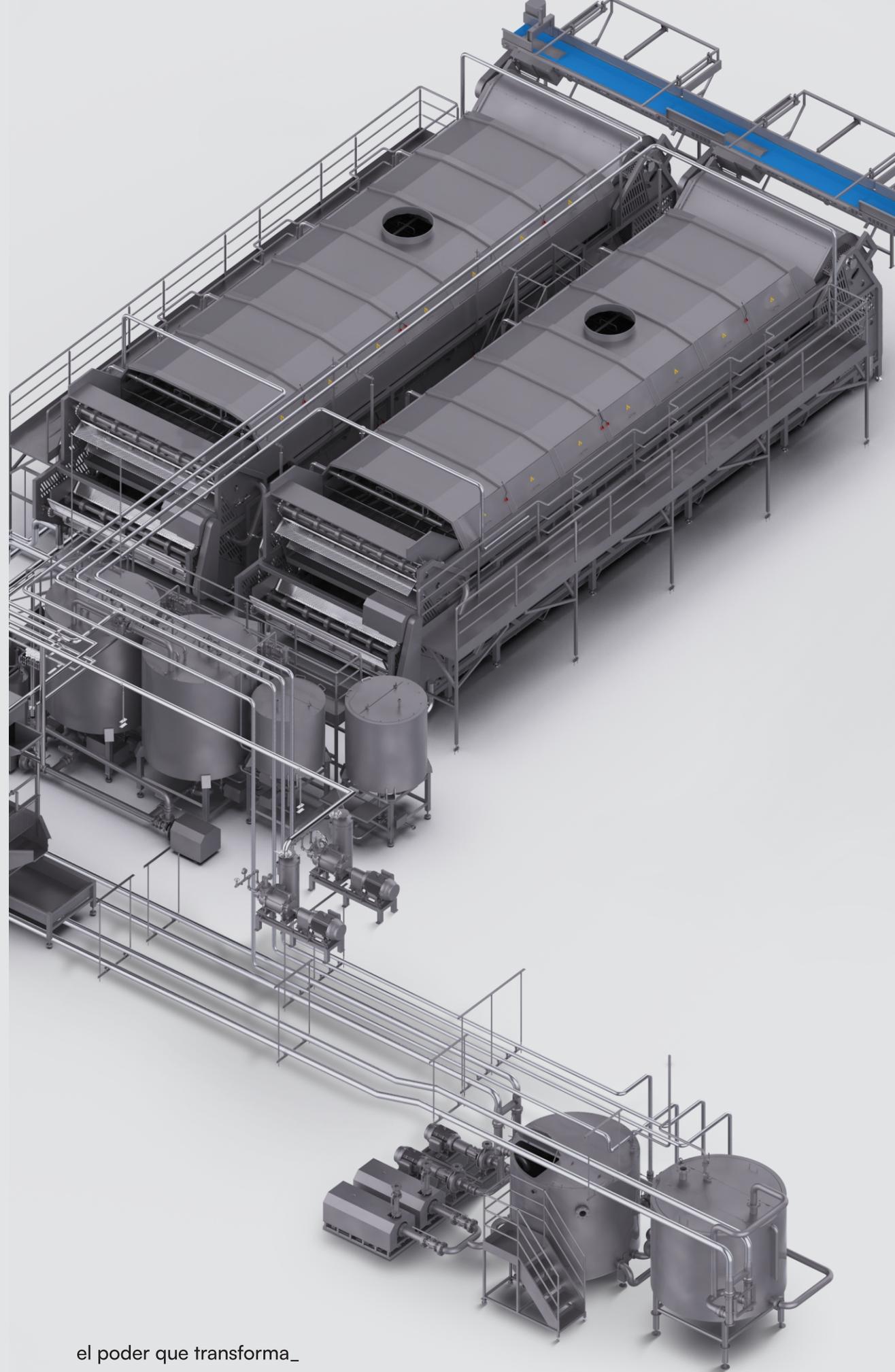
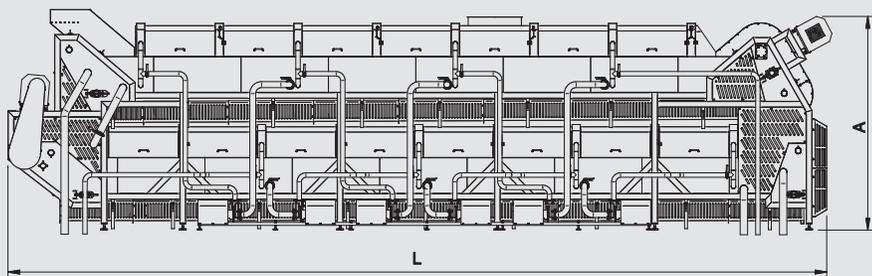
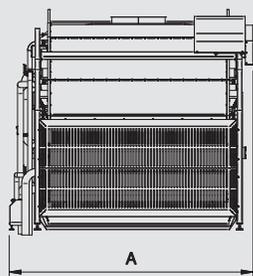
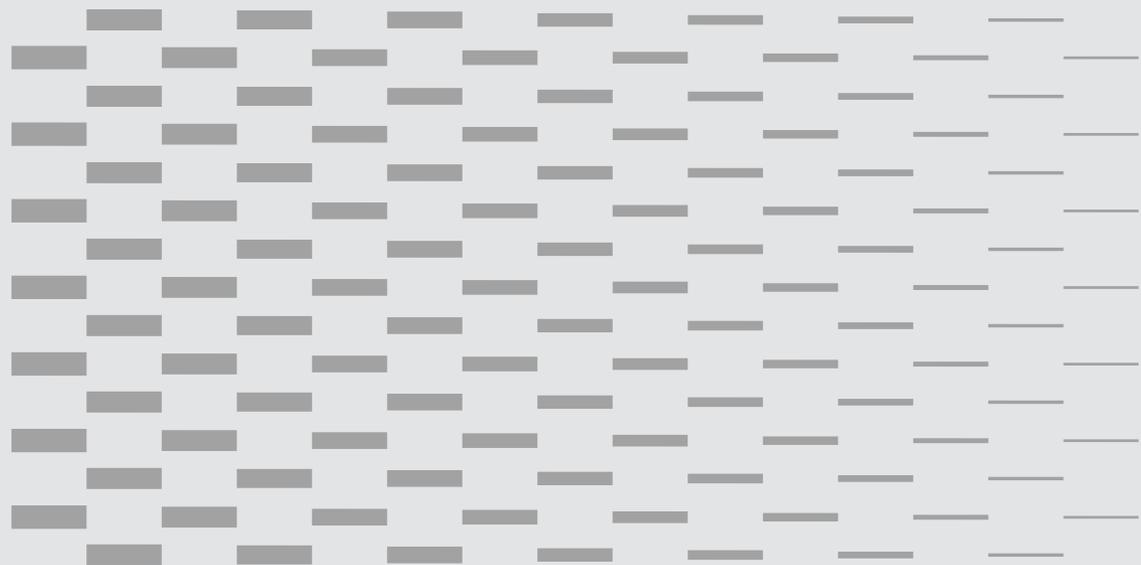
Materias primas:

Proteína animal, proteína vegetal y productos envasados

Sistema de Pasteurización SP



Modelo	Capacidad (kg/h)	Dimensiones (mm)
SP 3.0	3000	L:14045 A:4172 A:3743



el poder que transforma_