

Пастеризатор яичных меланжей



Иркутск, Россия

Пастеризатор производит высокоэффективные эмульсии на основе яичных меланжей, жидкого белка и желтка с добавлением сухих компонентов, жиров растительного и животного происхождения, пищевых красителей, витаминов и т.п.

Преимущества пастеризаторов для яичного меланжа:

- низкое энергопотребление - 10 -12 кВт/ч на пастеризацию 1 т продукта;
- КПД - не ниже 90%,
- высокое качество получаемой эмульсии позволяет сохранять ее без расслоения в течение времени, достаточного для транспортировки и использования.
- одновременно с тепловой обработкой пищевой жидкости происходит ее дезодорация, что позволяет улучшить товарные показатели готового продукта.
- благодаря отсутствию нагревательных элементов и использованию явлений гидромеханики на оборудовании невозможно пригорание продукта.
- конструкция пастеризаторов яичных меланжей дает возможность в течение нескольких минут изменять время выдержки и температуру тепловой обработки.

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Институт Текмаш

+38(0552) 35-14-19