

Гомогенизатор - диспергатор



Иркутск, Россия

НПЧП «Институт «ТЕКМАШ» предлагает гомогенизатор-диспергаторы кавитационного типа для получения мелкодисперсных пищевых эмульсий и суспензий с производительностью от 10 до 25 м.куб. в час.

Установки применяются:

- для восстановления сухого молока;
- приготовления кисломолочной продукции: сметаны, ряженки, кефира;
- мороженых смесей, мягких сыров, майонезов, спредов;
- для приготовления сгущенного и вареного молока;
- для приготовления сиропов, кондитерских начинок, кремов, глазурей;
- для восстановления соков и фруктовых напитков;
- для приготовления фруктовых пюре и паст;
- для приготовления соусов, горчицы, кетчупа и др.

Преимущества насоса гомогенизатор-диспергатора:

- низкое энергопотребление
- КПД - не ниже 90%.

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Институт Текмаш

+38(0552) 35-14-19