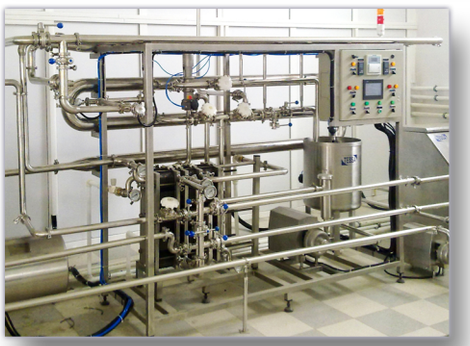
TESSA

ОБОРУДОВАНИЕ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МОЛОКА



Пастеризаторы пластинчатые

Фирма TESSA изготавливает системы пастеризации молока различной производительности,
Каждая система пастеризации включает секцию нагрева, термовыдержки, охлаждения, а также котел горячей воды, балансовую емкость, устройство автоматического возврата молока, пульт управления, насосы и заслонки.
Предусмотрена возможность выхода молока на сепаратор и гомогенизатор, а также возможность подключения к системе промыва.

- опроизводительность: 500 л/ч, 1000 л/ч, 2000 л/ч, 3000 л/ч, 5000 л/ч, 10.000 л/ч
- температура принимаемого молока: 4 гр.С
- макс. температура пастеризации: 95 гр.С
- термовыдержка: 20 сек., 6 мин.
- количество секций: 2, 3, 4 или 5
- материал: AISI-304

Пастеризаторы порционные

Фирма TESSA изготавливает емкости, предназначенные для магкой пастеризации небольших объемов молока (300-1000 л).
Данные емкости могут быть использованы также для заквашивания кисломолочных продуктов.
Емкости оснащены рубашками нагрева/охлаждения, автоматическими мешалками, пультами управления процессами пастеризации и ферментации.
Емкости могут поставляться с возможностью подключения к насосам, трубопроводам, упаковочным агрегатам либо в составе линий по переработке молока.

- объем: 300 л, 500 л, 1000 л
- материал - AISI-304

6, Ahad ha-Am str., Rehovot, 76261, Israel
Tel: +972-88-53-0029, e-mail: dm@iec-il.com www.iec-il.com