



## CARACTERÍSTICAS GENERALES DE EQUIPOS

PASTEURIZADOR RAPIDO (HTST) A PLACAS DE 500 A 1000 L/HRS DE 3 SECCIONES

### COMPUESTO POR:

CUENTA CON PANTALLA TOUCH

DOS BOMBAS CENTRIFUGAS SANITARIAS DE 1,3 HP/220VCA MOLDEO C114

TANQUE DE BALANCE DE FORMATO CILINDRICO EN ACERO INOX. 100 LTS ,

TUBO DE RETENCION POR 17 SEG SEGÚN NORMA SANITARIAS EN 2"

VALVULA DIVERSORA DE FLUJO DE 3 VIAS DE ACCIONAMIENTO NEUMATICO.

VALVULA MILIMETRICA REGULADORA DE FLUJO EN LINEA

SISTEMA AUTOMATICO DE INYECCION DE VAPOR. ACCIONAMIENTO ELECTRICO

TABLERO DE CONTROL GENERAL (GABINETE EN ACERO INOX) CON INDICACION Y

CONTROL DIGITAL DE TEMPERATURA, GRAFICADOR DE 1 PLUMA, BOTONERAS Y

PROTECTORES TERMICOS PARA MOTOBOMBA, SECCIONADOR GRAL ELECTRICO.

INTERCAMBIADOR DE 3 SECCIONES INDUSTRIAS EUROPEA, CONEXIONES CLAMP

EN 1 1/2" CON SALIDA PARA EN LINEA DE PASTEURIZACION, TODO ESTOS COMPONENTES MONTADOS EN UN RACK DE PTR DE 3" X 2" ACERO INOX.

DIMENSIONES DEL EQUIPO: A1, 7MTS X 2 MTS L X 1,80 MTS ALTO.



### GARANTÍA: 12 meses

**NOTA:** De acuerdo a lo conversado vía telefónica con el Ing. Carlos Gandolfo, la capacitación que usted necesita y curso a cortesía nuestra. Los viáticos, alimentación y hospedaje corren a cargo del cliente.

La instalación del equipo es muy sencilla misma que es por cuenta del cliente.

Este equipo es para la producción de quesos, por el tema de la temperatura de salida de leche. A futuro se puede adaptar una línea para agua helada.

**FORMA DE PAGO:** Anticipo del 60%, contra entrega del equipo 40% restante.

## SOMOS FABRICANTES

Av. Independencia No. 115 local-13 Centro Distribuidor de  
Básicos Viñedos San Marcos, Jesús María. Aguascalientes C.P 20908



(0052) 4491581616 / 4492413719

[www.gandolfo.com.mx](http://www.gandolfo.com.mx)