Эмульсифайер-гомогенизатор для приготовления майонеза и соусов



Производитель	G.S. ITALIA
Модель	Emulsifier
Страна производителя	Италия

Описание:

Эмульсифайер-гомогенизатор предназначен для производства соусов холодного приготовления.
Специальная гомогензирущая помпа превосходно смешивает ингредиенты для приготовления соусов, например, майонеза, кетчупа, уксусного соуса и полугустых продуктов.

Характеристики

- Изготовлен полностью из нержавеющей стали AISI 304/316.
- Состоит из двух бункеров по 75л для масла, укомплектованных клапаном и одной центральной емкости объемом 160л для процесса гомогенизации.
- Оснащен скребком для очистки внутренних стенок емкости.
- Электрический шкаф управления с панелью управления и инвертором.
- Производительность от 800 до 1000кг в час (майонез).
  - Производительность может изменяться в зависимости от типа и характеристик продукта.

Продажи
Российская Федерация, Долгопрудненское ш., 3, Москва, 127495
Сервис
Т/ф: +7 (499) 397 7038
Т/ф: +7 (499) 397 7038
E-mail: altrapack@altrapack.ru
E-mail: service@altrapack.ru