



Pasteurizador Inox 30 litros

Com termostato, temporizador e torneira.

Ref: JVP015

Este artigo não se encontra em stock, pelo que tem que ser pago antecipadamente e o prazo de expedição do mesmo é de cerca de 2 semanas, excepto ruptura de stock na fábrica.

Um pasteurizador de aço inoxidável de 30 litros é um equipamento utilizado na produção de alimentos, especialmente em indústrias alimentícias, fazendas leiteiras ou até mesmo em produções caseiras. Ele desempenha um papel crucial na pasteurização de líquidos, como leite, sucos, cerveja, entre outros.

A pasteurização é um processo térmico que visa eliminar microrganismos indesejados, como bactérias, vírus e fungos, que podem estar presentes nos alimentos. Isso é feito aquecendo o líquido a uma temperatura específica por um período determinado de tempo e, em seguida, resfriando-o rapidamente. Esse processo ajuda a prolongar a vida útil dos produtos, tornando-os seguros para consumo.

O pasteurizador de aço inoxidável de 30 litros geralmente é construído com materiais de alta qualidade, como aço inoxidável, que é durável, resistente à corrosão e fácil de limpar. Ele é projetado com um sistema de aquecimento controlado, que permite atingir e manter a temperatura necessária para a pasteurização de forma precisa e eficiente. Além disso, muitos modelos também possuem um sistema de agitação para garantir uma distribuição uniforme do calor.

Esse equipamento é especialmente útil para pequenas e médias produções, permitindo aos produtores controlar o processo de pasteurização com facilidade e eficiência. Ao escolher um pasteurizador de aço inoxidável de 30 litros, é importante considerar a qualidade da construção, a precisão do controle de temperatura e a facilidade de uso e manutenção.

Preço:

€ 153.63



Material Diverso, Embalagem e utensilios