

Pasteurisateur en ligne haute température

Procédé : Pasteurisation à ultra-haute température (149°C) et à haut pression (350psi).

Applications : Laites végétaux et laitiers, sauces, thés, cafés, jus, compotes, smoothies, yogourts



Description : Cette unité pilote de pasteurisation à haute température, permet le traitement d'une gamme variée de produit liquide et un embouteillage stérile du produit. L'unité permet de faire des traitements rapides à haute pression de manière automatisée. Cette appareil très polyvalent permet d'ajouter une option d'homogénéisation en ligne.

Propriétés de l'appareil

Paramètres	Spécifications
Température maximale de traitement	149°C (300°F)
Débit	0,8L/min à 3L/min
Contrôle de la température	Automatique