



MÁQUINAS INDUSTRIALES

PLANTA DE PASTEURIZACIÓN - MIXWORKING

El Mixworking Technogel es una máquina a ciclo continuo cerrado para la pasteurización, la homogeneización y el enfriamiento instantaneo de las mezclas del helado con capacidad de producción desde 150 hasta 1200 l/h.

La máquina está compuesta de:

- Estufa a gas
- Pasteurizador
- Homogeneizador
- Plato de enfriado
- Tablero eléctrico de comando
- Tubos de agua caliente en acero inoxidable
- Base revestida en acero inoxidable

Todas las operaciones se ejecutan automáticamente y siguiendo las normas de higiene internacionales.

Modelo	Mixworking 150	Mixworking 300	Mixworking 600
Producción (l/h)	150	300	600
Potencia (Kw)	4,5	7,2	9,9
Anchura (mm)	3300	4000	3600
Profundidad (mm)	1300	1400	1500
Altura (mm)	1800	1800	1900

