



## TANQUE FERMENTADOR DE YOGURT

Fabricado en acero inoxidable T 304, su función es pasteurizar por medio de calentamiento con vapor tanto interior como exteriormente, o enfriar por medio de agua helada con banco de hielo o chiller.

Cuenta con un sistema de agitación variable de 10 - 12 RPM, manhole de inspección y ducha de lavado con c.i.p, aislamiento térmico por inyección en poliuretano, control de temperatura y temporizador.

Capacidades desde 500 a 18.000 litros.