



## FICHA TECNICA

### DESCREMADORA DE LECHE PARA 300 LITROS/HORA

**MARCA: ZINGAL - ORIGEN: UCRANIA - REF: L42**

#### CARACTERÍSTICAS

- Separador centrifugo utilizado para el procesamiento de leche descremada y crema de leche (nata).
- Partes en contacto con alimento en acero inoxidable.
- Simultáneamente ambas fracciones son liberadas de impurezas y contaminantes.
- Descremadora de tipo líquido, de la cual se extrae el precipitado manualmente.
- El diseño es abierto 300 Litros.
- Productividad 300 litros x hora
- Discos del tambor 10 - 12.
- Rotación 6000 rpm .
- Porcentaje de grasa descremada % 0.05.
- Porcentaje de grasa en crema 40 % .
- Temperatura de entrada de leche fresca: 15 a 35 grados centígrados
- Entrada de leche agria: 25 a 30 grados centígrados
- Tolva en acero inoxidable tipo 304 para 15 litros.
- Relación crema leche de 1:4 a 1:10
- Motor marca SICH de 1 h.p a 110 voltios
- Peso 58 kg

#### REQUERIMIENTOS

- Funcionamiento eléctrico 110 voltios



#### DIMENSIONES

**Alto:** 55 cm

**Diámetro Bowl:** 36.5 cm

#### NOTA:

- Las características del equipo pueden cambiar sin previo aviso.