

Máquina Pasteurizador de 20 Litros

MODELO KLN-20L



USO
PROFESIONAL



Distribuidor
Autorizado:

CARDENAS



PROCESOS DE PASTEURIZACIÓN EFICIENTES Y SEGURAS

Diseñada para realizar procesos de pasteurización líquida con control preciso de temperatura, garantizando la calidad e inocuidad del producto. Ideal para la industria alimentaria, láctea, bebidas y otras aplicaciones que requieren tratamientos térmicos confiables.

Especificaciones Técnicas

Modelo	KLN-20L
Capacidad	20 litros
Material	Acero inoxidable
Sistema	Funcionamiento automático con regulación de temperatura
Medidor	Indicador de capacidad visible
Rango de calentamiento	0-100 °C
Sistema de enfriamiento	Por agua
Temperatura de enfriamiento	10-7 °C
Voltaje	380 V
Conexión eléctrica	Trifásica
Potencia	3 kW
Dimensiones	42.5 x 42.5 x 70 cm
Peso	25 kg
Certificación	ISO 9001
Aplicación	Ideal para procesos de pasteurización líquida con control de calentamiento y enfriamiento.



CONTROL AUTOMÁTICO DE TEMPERATURA

Sistema inteligente que regula el calentamiento y mantiene la temperatura estable.



RANGO DE CALENTAMIENTO 0-100 °C

Permite realizar procesos térmicos con precisión según las necesidades del producto.



ENFRIAMIENTO POR AGUA

Sistema de enfriamiento eficiente que reduce rápidamente la temperatura del líquido.



ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD

Material resistente a la corrosión, fácil de limpiar y con larga vida útil.



INDICADOR DE CAPACIDAD VISIBLE

Medición clara del nivel de líquido para un control seguro y eficiente.

Beneficios Destacados



TRATAMIENTO TÉRMICO
Elimina microorganismos patógenos y prolonga la vida útil del producto.



CALIDAD GARANTIZADA
Mantiene las propiedades nutricionales y el sabor original del producto.



AUTOMÁTICA Y CONFIABLE
Operación automática que reduce el tiempo de trabajo y errores humanos.



ALTA EFICIENCIA
Calentamiento rápido y enfriamiento eficiente para mayor productividad.



FÁCIL LIMPIEZA
Diseño en acero inoxidable que facilita la limpieza e higiene.



USO RECOMENDADO

Ideal para la industria láctea, producción de jugos, cervezas, bebidas, alimentos líquidos y otros procesos que requieren pasteurización y control térmico confiable.



LÁCTEOS



JUGOS



BEBIDAS



ALIMENTOS



INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS

La Máquina Pasteurizador de 20 Litros Gastro modelo KLN-20L ofrece tecnología avanzada, control preciso y alta eficiencia para garantizar procesos de pasteurización seguros y de calidad. Su diseño robusto en acero inoxidable y su sistema automático aseguran resultados profesionales en cualquier aplicación industrial.