

# Máquina Pasteurizador de 35 Litros

## MODELO KLN-35L



### 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.



USO  
PROFESIONAL

Distribuidor  
Autorizado:



## Especificaciones Técnicas

|                             |                                                                                                       |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modelo                      | KLN-35L                                                                                               |
| Capacidad                   | 35 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                    | 3.5 kW                                                                                                |
| Dimensiones                 | 47.5 x 47.5 x 70 cm                                                                                   |
| Peso                        | 30 kg                                                                                                 |
| Certificación               | ISO 9001                                                                                              |
| Aplicación                  | Ideal para procesos de pasteurización líquida con control automático 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 requieran pasteurización y control térmico confiable.



LÁCTEOS



JUGOS



BEBIDAS



ALIMENTOS



INDUSTRIAS  
ALIMENTARIAS

La Máquina Pasteurizador de 35 Litros Gastro modelo KLN-35L 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.