## Esterilizador de Grasa



## Función:

El sistema de esterilización de grasa de Mavitec es un sistema de lotes automatizado que se puede suministrar con varias capacidades. Está desarrollado para funcionar de acuerdo con el Reglamento de la Comisión Europea Nº 142/2011 que implementa el Reglamento (CE) nº 1069/2009.

## Características:

- El sistema de esterilización de grasa: Carga, calefacción, presurización, tiempo de retención, liberación y descarga de la presión, se realiza en un ciclo automatizado
- Se requiere interferencia mínima humana, mientras que los parámetros requeridos son monitoreados y controlados
- Los datos del proceso se registran para el control de calidad y las inspecciones veterinarias
- El proceso funciona a una temperatura superior a 133 ° durante al menos 20 minutos a una presión absoluta de 3 bar, de acuerdo con el Método 1: Esterilización a presión

Capacidad / Rango: 1 - 10 toneladas por hora

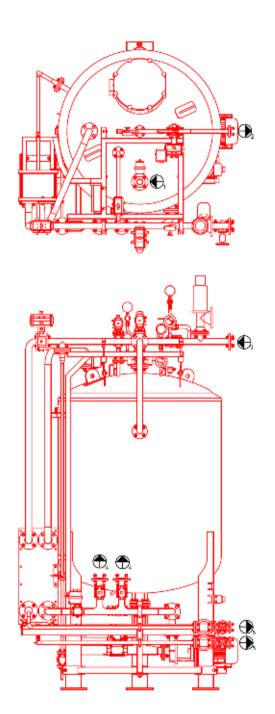


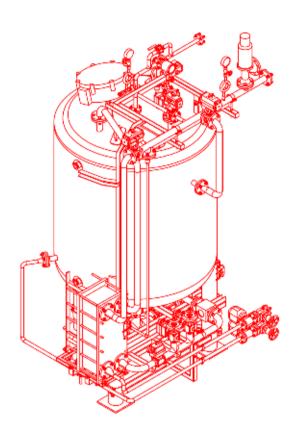






## Esterilizador de Grasa





<b>€</b> INLET	FAT	
OUTLET	VENT	
€ INLET	STEAM 4 BAR	
OUTLET	FAT	
OUTLET	CONDENSATE	

Due to ongoing product improvements, data shown here is subject to change without notice.

Contact Mavitec B.V. for latest specifications.



Galileistraat 32, 1704 SE Heerhugowaard, The Netherlands Tel.: +31 (0)72 574 59 88 - info@mavitec.com - www.mavitec.com