

# DESNATADORA

## 80 L/HR

### Ficha técnica

#### Descripción

La DESNATADORA portátil "El Maestro Quesero" es un equipo simple, confiable y robusto apuntado a las pequeñas industrial lácteas y tambos. El equipo permite al productor descremar entre 80 y 100 litros de leche cruda por hora.

#### Características

Producción	+80 L/hr
Velocidad centrífuga	10.500 ± 1.000 rpm
Número de discos	12
Capacidad del contenedor de leche	12 L
Contenido graso en leche descremada	< 0.05%
Proporción crema/leche descremada	1:4 a 1:10
Consumo eléctrico	60 W
Voltaje de alimentación	220 V
Frecuencia eléctrica de alimentación	50 Hz
Temperatura de leche	35-40 °C

#### Dimensiones:

Diámetro del contenedor de leche: 365 mm

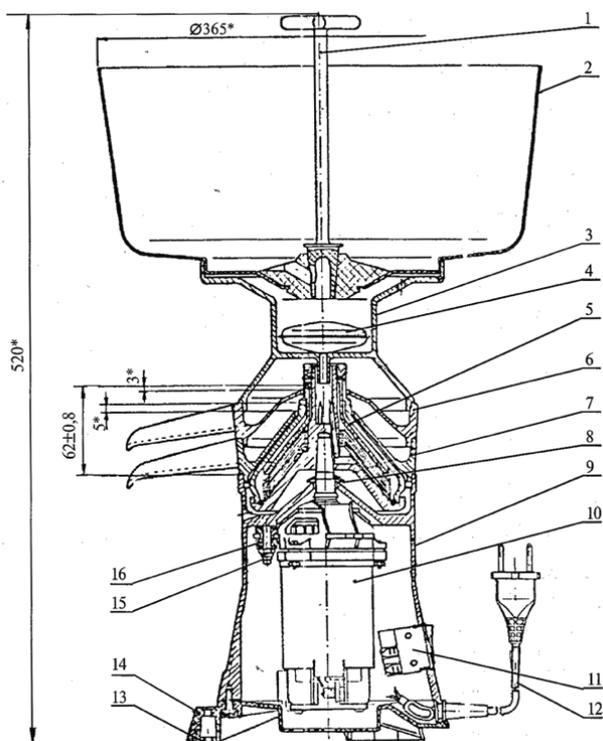
Altura: 520 mm

Peso: 6 Kg



#### Material de Construcción

Los discos y cuerpo están fabricados en aluminio. El cuerpo de la desnatadora esta pintado con pintura protectora para evitar deterioro.



(1) Tapón de entrada de alimentación - (2) Contenedor de leche de alimentación - (3) Caja - (4) Boya - (5) Discos - (6) Crema - (7) Leche descremada - (10) Motor - (11) Llave de encendido/apagado - (12) Cable de alimentación

#### Contacto:

**LA RAIZ, S.A.**  
Ruta N°4, Km 3,5  
Villa Nueva, CP 5903  
Córdoba, Argentina  
Tel/Fax: +54 (353) 4912231  
Email: info@elquesero.com  
Web: www.elquesero.com