



ATP de México

## Sistemas de Pasteurización tipo HTST



# SISTEMAS TIPO HTST DISEÑADOS PARA LA PASTEURIZACIÓN EN LINEA DE BEBIDAS Y ALIMENTOS CON DIVERSOS CONTENIDOS DE SÓLIDOS

## Ingeniería, diseño y desempeño comprobado en el tiempo.

Nuestros sistemas de pasteurización H.T.S.T. (high temperatura short time) tipo paquete minimizan el tiempo de instalación en sitio ya que todas las interconexiones de tuberías, así como el cableado es realizado en nuestra fábrica con personal altamente calificado, suministrándose montados en una base común de acero inoxidable.

Los sistemas son diseñados para una gran variedad de productos y capacidades y opcionalmente pueden incluir un sistema de automatización para minimizar la necesidad de operadores.

### Componentes :

- Tina de balance
- Bomba de alimentación
- Conjunto generador de agua caliente
- Intercambiador de calor
- Tubo de retención
- Válvulas sanitarias
- Conexiones y tubería en acero inoxidable
- Tablero de control con instrumentos
- Deaerador
- Base común en acero inoxidable



### Aplicaciones típicas de nuestros sistemas de pasteurización.

- Pasteurización de productos lácteos tales como leche, crema, base para helados, yogurt
- Pasteurización de jugos, néctares, concentrados y bebidas refrescantes con diversos contenidos de sólidos
- Pasteurización de huevo líquido
- Cumplimiento de normas nacionales o internacionales tales como FDA, PMO y SSA.

**Montaña**

ATP de México

Montaña ATP de México, S.A. de C.V.  
Calle Topia No. 425  
Parque Industrial  
Gómez Palacio, Dgo. C.P. 35070 México  
Tel. (871) 719-1817, 719-1818  
Pag. Web [www.montanaatp.com](http://www.montanaatp.com)

