

Le tableau suivant décrit les différents produits pouvant être traités par l'équipement.

Pour le pasteurisateur # 2

Produits	Litres /h	Viscosité Cps	Temps de retenue	Température d'entrée	Température de traitement	Température Homogénéisation	Température de sortie
Débit à l'eau	100 à 500						
Lait de fromage	500	15	18 secondes	6	73	55	30 à 38
Mélange pour Yogourt	500	250	5min. ou moins	6	95	65	40 à 48
Lait Liquide	500	15	18 secondes	6	80	55	4
Mélange de MPC	500	100	18 secondes	6	85	60	4
Les crèmes	500	500	5min. ou moins	6	85	60	4
Ice Cream	500	4000	35 sec.	6	85	40	4
Crème sure	150	8000	5min. ou moins	6	85	65	25
Autre Option	500		30 sec.	50	75	65	10
Autre Option	500		± 2 min.				

The following table describes the different products that can be processed by the equipment.

For pasteuriser #2

Products	Liters /h	Viscosity	Holding time	Inlet Temperature	Process Temperature	Homogenization Temperature	Outlet Temperature
Water flow	100 to 500						
Milk for cheese	500	15	18 seconds	6	73	55	30 to 38
Yogurt mix	500	250	5 minutes or less	6	95	65	40 to 48
Liquid milk	500	15	18 seconds	6	80	55	4
MPC Mix	500	100	18 seconds	6	85	60	4
Creams	500	500	5 minutes or less	6	85	60	4
Ice Cream	500	4000	35 seconds	6	85	40	4
Sour Cream	150	8000	5 minutes or less	6	85	65	25
Other option	500		30 seconds	50	75	65	10
Other option	500		± 2 minutes				