



PROCESSEUR ULTRA HAUTE TEMPÉRATURE

Rapide & Efficace

La stérilisation se fait par un chauffage rapide du lait à une température d'au moins 135°C, en maintenant cette température pendant quelques secondes, puis en le refroidissant rapidement à température ambiante. Le lait UHT a une durée de conservation de plusieurs mois et n'a pas besoin d'être réfrigéré tant qu'il n'est pas ouvert.

- Préserve la qualité de vos produits
- Facilement adaptable à vos besoins d'application
- Amène l'efficacité à un autre niveau
- Expertise d'un seul partenaire du début à la fin

24/7
SERVICE
D'URGENCE
1.888.339.3801

INFO@QUALTECH.CA
QUALTECH.CA