

e-Calf

PASTEURIZADOR Y DESCONGELADOR DE CALOSTRO

- ☑ PASTEURIZADO AUTOMÁTICO
- ☑ DESCONGELADO AUTOMÁTICO
- ☑ 20 LITROS DE CAPACIDAD, ACEPTA BOLSAS DE 4 Y 5 LITROS.

 INDUSTRIA NACIONAL



SUMINISTRO ELÉCTRICO	220V / 28A - 380V / 16A (6300W)
POTENCIA DE CALENTAMIENTO	6000W

MAGNO

TECNOLOGÍA LÁCTEA

¿POR QUÉ e-Calf?

- ☑ **Calidad sanitaria:** La pasteurización del calostro por medio de e-Calf previene contagios de Tuberculosis y Brucelosis.
- ☑ **Eliminación de bacterias:** e-Calf elimina las bacterias patógenas del calostro, reduciendo significativamente el riesgo de infección en los terneros.
- ☑ **Máxima calidad nutricional:** Nuestro proceso de pasteurización y descongelamiento permite que el calostro mantenga su valor nutricional.
- ☑ **Fácil de usar:** e-Calf es fácil de usar, haciendo sencillo el proceso de pasteurizado y descongelado del calostro.
- ☑ **Ahorro de tiempo:** e-Calf acelera el proceso de descongelamiento del calostro, lo que ahorra tiempos importantes.
- ☑ **Servicio posventa:** e-Calf es un producto nacional, contamos con una red de técnicos distribuidos por todo el país capaz de brindar soporte inmediato.



magno.tecnologialactea



+54 9 3534 23-7379



info@industriasmagno.com.ar



magno.ar