



C/Camino Viejo 48, 35217, Valsequillo  
Las palmas de gran canaria (España)  
+34 627 992 938  
gopeimport@gmail.com

## TANQUES DE FERMENTACIÓN PARA YOGUR

SOLUCIONES A MEDIDA PARA LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE YOGUR

¡No dudes en consultarnos, seguro encontrarás justo lo que necesitas con nosotros!



TANQUES DE FERMENTACIÓN PARA YOGUR  
MANUALES, CALEFACCIÓN A BAÑO MARÍA CON  
RESISTENCIA ELÉCTRICA, CESTA SIMPLE O DOBLE  
CAP DE 15 L



TANQUES DE FERMENTACIÓN PARA YOGUR SEMIAUTOMÁTICO,  
PANEL DE CONTROL MULTI-PROGRAMA, CALEFACCIÓN ELÉCTRICA  
MULTIPOWERED, CESTA SIMPLE O DOBLE  
CAP. DE 15 L





**TANQUES DE FERMENTACIÓN PARA YOGUR SEMIAUTOMÁTICAS, CON TINA CILÍNDRICA, PANEL ELECTRÓNICO MULTIPRO GRAMA, CALEFACCIÓN ELÉCTRICA O MULTIPOWERED, POSIBILIDAD DE REFRIGERACIÓN AUXILIAR CAP. DE 75 L**

## INSTALACIONES COMPLETAS PARA EL ENVASADO DE YOGUR



**DOSIFICADORES VOLUMÉTRICOS MANUALES CON CILINDRO DE ACERO INOXIDABLE, ACCIONAMIENTO NEUMÁTICO**



**TERMOSELLADORES MANUALES CON MESA GIRATORIA**



**TAPONADORAS MANUALES DE BANCO, NEUMÁTICAS**

- **CONTENEDORES DE PLÁSTICO O VIDRIO PARA YOGUR**
- **FRUTADE DIFERENTES TIPOS PARA PRODUCIR YOGUR DE FRUTA**

