



Photo non contractuelle

**SERVICE : 380 V (3P + T + N) - 50 HZ ;
CONSOMMATION TOTALE AVEC GROUPE
DE CHAUFFAGE : 8 KW
DIMENSIONS : 1000 X 1000 X 1900 MM**

REFERENCE : MP315

Réaliser la concentration sous vide de produits alimentaires et biologiques : Concentration de jus de pomme, Fabrication de lait concentré sucré, Concentration de sauce tomate, Concentration des mouûts de fermentation

Objectifs Pédagogiques :

- Établir un bilan matière sur l'évaporateur
- Établir un bilan thermique sur le condenseur
- Étudier l'influence de la pression et de la vitesse d'agitation sur le temps d'évaporation
- Étudier l'influence de la pression sur la température d'ébullition du produit
- Calculer les coefficients d'échange thermique d'un transfert de chaleur par conduction en cuve agitée

Description technique :

Le modèle de laboratoire est présenté sur une plateforme équipée de roulettes. Il se compose de :

- Une cuve. Equipée d'une double enveloppe pour chauffage par eau chaude ou vapeur (option) . Matériau : inox 304L
- Un agitateur de type raclant à vitesse variable avec potentiomètre de réglage.
- Abaissement de la cuve par vérin Hydraulique manuel
- Pompe à vide.
- Condenseur à serpentin en acier inoxydable, démontable avec vanne de vidange
- Thermomètres avec lecture directe en entrée et sortie du condenseur, et à la sortie du circuit vapeur
- Débitmètre sur le circuit de circulation d'eau du condenseur.

La cuve comprend les équipements suivants :

- 1 sonde de température de type Pt 100
- 1 vanne de vidange
- 1 hublot en verre
- Soupape de sécurité, manomètre de contrôle
- 1 vanne casse vide,
- 1 canne plongeante

L'armoire de contrôle comprend :

- L'indicateur de température de la double enveloppe
- La commande de l'agitateur
- La commande et la protection de la pompe à vide

OPTIONS :

Groupe chauffage eau chaude de 6KW/95°C (option)