



F

**SERVICO : 380 V TRIPHASE, 0,18 KW**

**DIMENSOES : 500 X 500 X 1200 MM**

**: MP604A**

Esta etapa permite, por adição de enzimas (pectinases), destruir as pectinas responsáveis pela aparência opalescente dos sucos. A colagem também é executada. A possibilidade de aquecimento durante este passo reduz consideravelmente o tempo de enzima e tratamento (1 hora contra 12 horas, por exemplo). Por este motivo, o tanque é agitado e controlado termostaticamente.

### Descrição técnica :

- Tanque cilíndrico de aço inoxidável 304L com carcaça dupla e tripla: MP604A
- Tigela equipada com 3 rodas
- atraso Casaco duplo para circulação de água sob pressão máxima de 2 bar e temperatura de 95 ° C.
- Abertura protegida por grade de aço inoxidável para segurança. Tampa 2/3 fixa soldada, 1/3 montada na dobradiça.
- Válvula de drenagem de envelope duplo
- Válvula de drenagem do tanque
- Agitador com motor de engrenagem
- Controle e caixa de proteção do agitador com temporizador para limitar a duração da agitação
- 2 conexões de entrada e saída de entrada dupla
- 2 mangueiras de aço inoxidável
- 1 válvula de purga de envelope duplo
- 1 medição de temperatura por sonda Pt100 medindo a temperatura do produto e servindo como referência para controle de temperatura. Esta sonda conecta-se ao grupo de aquecedores.

### OPTIONS :

Groupe de chauffe à eau 380 V triphasé - 6 kW