

# PILOTO DE PASTEURIZAÇÃO COM TROCADORES TUBULARES E



F

SERVICO : ALIMENTATION EN EAU : DN15 -  
2 BAR / EVACUATION PERMANENTE EN  
EAU ; 15 KW - 380 V  
DIMENSOES : 1200 X 850 X 1800 MM

: MP312

- Estudo da eficiência da transferência de calor em um trocador de calor de tubo triturado e suas propriedades para pasteurização
- Estudo do funcionamento de trocadores de calor
- Estudo dos parâmetros: vazão, temperatura de pasteurização e tempo de espera
- Cálculo do valor de pasteurização
- Estudo do funcionamento de um controlador de temperatura

## Descrição técnica :

Piloto planejado para a pasteurização de 10 a 100 L / h produto a 85 °  
C

Pasteurização do produto com viscosidade inferior a 20cP.

O pasteurizador consiste em três zonas de troca de calor em aço inoxidável 304L:

Pré-aquecimento de aproximadamente 0.5m<sup>2</sup>: trocador de calor tubular de entrada / saída de produto,

Pasteurizador 1,0m<sup>2</sup> aproximadamente: produto trocador tubular / água,

resfriamento de cerca de 0,5m<sup>2</sup>: produto tubular / trocador de água.

O circuito é feito de aço inoxidável 304L e no padrão SMS, inclui:

- uma área de alojamento
- 30L 30L tanque de lançamento de aço inoxidável com tampa e válvula de drenagem
- Uma bomba centrífuga de aço inoxidável 4bar 250L / h
- um medidor de fluxo de agulha de aço inoxidável (0-160 L / h), no circuito de alimentação do produto,
- um medidor de vazão para água fria (60-600 L / h)
- um medidor de vazão para água quente (150-1500L / h)
- uma válvula de desvio na saída da zona de pasteurização,
- 5 Pt 100 sondas de temperatura, 3 termômetros,
- uma válvula de desvio, dependendo da medição de temperatura no ponto de pasteurização
- conexões externas: padrões SMS
- um grupo de produção de água quente
- Comunicação com o PC, software para cálculo do valor de pasteurização Estudo da eficiência da transferência de calor em trocador de calor de tubo triturado e suas propriedades para pasteurização uma caixa elétrica com controle e proteção da bomba, controlador de temperatura, display integrado de temperatura da tela de toque e registro de dados USB.
- Estudo do funcionamento de trocadores de calor
- Estudo dos parâmetros: vazão, temperatura de pasteurização e tempo de espera
- Cálculo do valor de pasteurização
- Estudo do funcionamento de um controlador de temperatura

## **OPTIONS :**

Option 1 : pasteurisation de produits visqueux (viscosité max : 1500 cPo.) : une pompe à impeller 3 bars max, sur variateur, utilisée pour le process et pour le nettoyage en place, un débitmètre électromagnétique pour mesurer le débit d'alimentation Option 2 : Logiciel de calcul de la valeur pasteurisatrice