



F

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

: MP315

Execute a concentração de vácuo de comida e produtos biológicos

- Concentração de suco de maçã
 - Produção de leite condensado adoçado
 - Concentração de molho de tomate
 - Concentração de mostos de fermentação
-
- Estabeleça um balanço material no evaporador
 - Estabeleça um equilíbrio térmico no condensador
 - Estudar a influência da pressão e velocidade de agitação no tempo de evaporação
 - Estudar a influência da pressão sobre a temperatura de ebulição do produto
 - Calcular os coeficientes de troca de calor de uma transferência de calor por condução de tanque agitado
 -

Descrição técnica :

O modelo de laboratório é apresentado em uma plataforma equipada com rodas. Consiste em:

- Um tanque. Equipado com capa dupla para aquecimento de água ou aquecimento a vapor (opcional). Material: aço inoxidável 304L
- Uma velocidade variável do raspador do tipo agitador com ajuste do potenciômetro.
- Abaixamento do tanque por cilindro hidráulico manual
- Bomba de vácuo.
- Condensador de bobina de aço inoxidável, removível com válvula de drenagem
- Termômetros com leitura direta na entrada e saída do condensador e na saída do circuito de vapor
- Medidor de vazão no circuito de água do condensador.

O tanque inclui o seguinte equipamento:

- Sonda de temperatura 1 Pt 100
- 1 válvula de drenagem
- 1 vigia de vidro
- Válvula de segurança, manómetro de controlo
- 1 válvula quebra vazia
- 1 vara de mergulho

O gabinete de controle inclui:

- O indicador de temperatura do envelope duplo
- O controle do agitador

- Controle e proteção da bomba de vácuo

OPTIONS :

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