

TRIQUETAGEM DE PLACA DE PASTEURIZACAO PILOTO (PARA

: MP313A



F

SERVICO : 29* ALIMENTATION
ELECTRIQUE : 380 V TRIPHASE - 50 HZ - 7
KW AVEC GROUPE DE CHAUFFE EAU
SOUS 1 BAR, 1000 L/H MINIMUM
DIMENSOES : 1700 X 1000 X 1800 MM

- Líquido alimentar de baixa viscosidade <50cp
- 3 trocadores de chapa de aço inoxidável:
 - recuperação
 - pasteurização
 - resfriamento
- Caudal 50 a 125 l / h

Estudo da eficiência da transferência de calor em um trocador de calor a placas e suas propriedades para a pasteurização de produtos alimentícios

- Rebaixo de tubo
- Resfriamento até a temperatura desejada no trocador de resfriamento
- Cálculo do valor de pasteurização
- Estudo do funcionamento de um controlador de temperatura
- Estudo dos parâmetros de vazão, temperatura de pasteurização e tempo de espera
- Realização de balanços térmicos
- Estudo do funcionamento de um trocador de calor e suas propriedades para a pasteurização de produtos alimentícios

Descrição técnica :

O pasteurizador é composto por três áreas:

- Pré-aquecimento: permutador de calor de placas produto de entrada / saída (área 0,43 m²)
- Pasteurizador: produto trocador de placas / água (área 0,43 m²)
- Refrigeração: permutador de calor da placa de produto / água (superfície de 0,43 m²)

Todas as placas são removíveis e aço inoxidável 304L. O circuito é feito de aço inoxidável 304L no padrão SMS e inclui:

- Uma área de alojamento
- Medidor de vazão de aço inoxidável
- Uma panela de lançamento de capacidade, com válvula de drenagem
- Um desvio e válvula de contrapressão elétrica gerenciada pelo controlador de temperatura
- Bomba centrífuga
- 4 sondas de temperatura Pt 100 com conversor, 1 regulador ligado à válvula de desvio um gravador com disco
- 6 medidores de temperatura
- Uma caixa elétrica com controle e proteção da bomba, o controlador de temperatura, as duas exibições de temperatura e o registrador de papel.
- 1 grupo de aquecimento 6 kW.

- Software de aquisição desenvolvido sob o Autolink