

EQUIPO DE PASTEURIZACION CON INTERCAMBIADORES TUBULARES

REFERENCE : MP312



foto no contractual

**SERVICIO : SUMINISTRO DE AGUA: DN15 - 2 BAR / EVACUACION PERMANENTE EN AGUA; 15 KW - 380 V
DIMENSIONES : 1200 X 850 X 1800 MM**

**Piloto hecho para la pasteurización de 10 a 100 L / h de producto a 85 ° C
Pasteurización del producto con una viscosidad inferior a 20cP**

Objetivos educativos :

Estudio de la eficiencia de la transferencia de calor en un intercambiador de calor de tubo triturado y sus propiedades para la pasteurización
Estudio de la operación de intercambiadores de calor
Estudio de parámetros: caudal, temperatura de pasteurización y tiempo de mantenimiento
Cálculo del valor de pasteurización
Estudio del funcionamiento de un controlador de temperatura

Especificaciones técnicas :

El pasteurizador consiste en tres zonas de intercambio de calor de acero inoxidable 304L:

1. Pre calentamiento de aproximadamente 0,5m²: producto entrante / saliente de intercambiador de calor tubular,
2. Pasteurizador 1,0m² aproximadamente: intercambiador tubular producto / agua,
3. enfriando alrededor de 0.5m²: producto tubular / intercambiador de agua.

El circuito está hecho de acero inoxidable 304L y en el estándar SMS, incluye:

- un área de habitación,
- Tanque de lanzamiento de acero inoxidable 30L 30L con tapa y válvula de drenaje
- Una bomba centrífuga de acero inoxidable 4 bares 250 l / h
- un medidor de flujo de agujas de acero inoxidable (0-160 L / h), en el circuito de suministro del producto,
- un medidor de flujo para agua fría (60-600 L / h)
- un medidor de flujo para agua caliente (150-1500L / h)
- una válvula de derivación a la salida de la zona de pasteurización,
- 5 sondas de temperatura Pt 100, 3 termómetros,
- una válvula de derivación que depende de la medición de temperatura en la salida de pasteurización
- conexiones externas: estándares de SMS
- un grupo de producción de agua caliente
- una caja eléctrica con control y protección de bomba, controlador de temperatura, pantalla de temperatura de pantalla táctil integrada y registro de datos USB. Comunicación con la PC, software para calcular el valor de pasteurización.

OPTIONS :

Opción 1: pasteurización de productos viscosos (viscosidad máxima: 1500 cPo): una bomba impulsora máxima de 3 bar, en un variador, utilizado para el proceso y para la limpieza en su lugar, un caudalímetro electromagnético para medir la velocidad de alimentación Opción 2: Software de cálculo de valor pasteurístico