

CUVE D'ENZYMAGE



Photo non contractuelle

SERVICE : 380 V TRIPHASE, 0,18 KW

DIMENSIONS : 500 X 500 X 1200 MM

REFERENCE : MP604A

Cette étape permet par addition d'enzymes (pectinases) de détruire les pectines qui sont responsables de l'aspect opalescent des jus. On réalise également l'encollage. La possibilité de chauffer pendant cette étape raccourcit considérablement le temps d'enzymation et de traitement (1 heure contre 12 heures, par exemple). Pour cette raison, la cuve est agitable et thermostatée.

Description technique :

- Cuve cylindrique en inox 304L avec double et triple enveloppe : MP604A
- Cuve équipée de 3 roulettes
- Double enveloppe pour circulation d'eau sous pression maximum 2 bars et température 95°C. Calorifuge
- Couvercle 2/3 fixé soudé, 1/3 monté sur charnière. Ouverture protégée par grille inox pour la sécurité.
- Vanne de vidange double enveloppe
- Vanne de vidange de la cuve
- Agitateur avec moto réducteur
- Boîtier de commande et de protection de l'agitateur avec timer pour limiter la durée de l'agitation
- 2 piquages entrée-sortie double enveloppe.
- 2 flexibles inox
- 1 vanne de purge de la double enveloppe
- 1 mesure de température par sonde Pt100 mesurant la température du produit et servant de référence pour la régulation de température. Cette sonde se connecte sur le groupe de chauffe.

OPTIONS :

Groupe de chauffe à eau 380 V triphasé - 6 kW