



Nicht vertragliches Foto

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

REFERENCE : MP315

Führen Sie eine Vakuumkonzentration von Lebensmitteln und biologischen Produkten durch

- Konzentration von Apfelsaft
 - Gezuckerte Kondensmilchproduktion
 - Konzentration von Tomatensauce
 - Konzentration von Gärungsmotten
-
- Stellen Sie eine Materialbilanz am Verdampfer her
 - Stellen Sie ein thermisches Gleichgewicht am Kondensator her
 - Untersuchen Sie den Einfluss von Druck und Rührgeschwindigkeit auf die Verdampfungszeit
 - Untersuchen Sie den Einfluss von Druck auf die Siedetemperatur des Produkts
 - Berechnen Sie die Wärmeaustauschkoeffizienten einer Wärmeübertragung durch Rührkesselführung

Technische Spezifikationen :

Das Labormodell wird auf einer mit Rädern ausgestatteten Plattform präsentiert. Es besteht aus:

- Ein Panzer. Ausgestattet mit einem Doppelmantel für Wasserheizung oder Dampfheizung (Option).
- Material: 304L Edelstahl
- Ein Rührer mit variabler Geschwindigkeit und Potentiometereinstellung.
- Absenken des Tanks mit manuellem Hydraulikzylinder
- Vakuumpumpe.
- Kondensator aus Edelstahl, mit Ablassventil abnehmbar
- Thermometer mit direkter Ablesung am Eingang und Ausgang des Kondensators und am Ausgang des Dampfkreises
- Durchflussmesser am Wasserkreislauf des Kondensators.

Der Tank enthält folgende Ausrüstung:

- 1 Pt 100 Temperaturfühler
- 1 Ablassventil
- 1 Glas Bullauge
- Sicherheitsventil, Kontrollmanometer
- 1 Ventil bricht leer,
- 1 Tauchstock

Der Schaltschrank beinhaltet:

- Der Temperaturindikator der Doppelhülle

- Die Steuerung des Rührwerks
- Kontrolle und Schutz der Vakuumpumpe

OPTIONS :

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