

PILOTE DE PASTEURISATION AVEC CHAMBRAGE, AÉCHANGEURS



Photo non contractuelle

**SERVICE : ALIMENTATION EN EAUA : DN15
- 2 BAR A%VACUATION PERMANENTE EN
EAUA ; 15 KW - 380 V
DIMENSIONS : 1200 X 850 X 1800 MM**

POIDS : POIDS

REFERENCE : MP312

**Pilote prÉvu pour la pasteurisation de 10 É 100 L/h de produit É 85É°C
Pasteurisation de produit de viscosité infÉrieure É 20cP.**

Objectifs Pédagogiques :

- Étude de l'efficacité du transfert thermique dans un Échangeur É tubes ÉcrasÉs et de ses propriÉtés pour la pasteurisation
- Étude du fonctionnement des Échangeurs thermiques
- Étude des paramètres : débit, température de pasteurisation et durée du chambrage
- Calcul de la valeur pasteurisatrice
- Étude du fonctionnement d'un Égulateur de température

Description technique :

Le pasteurisateur se compose de trois zones d'Échange thermique en inox 304L :

1. PrÉchauffage 0,5mÉ² environ : Échangeur tubulaire produit entrant/produit sortant,
2. Pasteurisateur 1,0mÉ² environ : Échangeur tubulaire produit/eau,
3. refroidissement 0,5mÉ² environ : Échangeur tubulaire produit/eau.

Le circuit est réalisé en inox 304L et dans la norme SMS, il comprend :

- une zone de chambrage,
- Un bac de lancement de capacité É 30 L en inox 304L, avec couvercle et vanne de vidange
- Une pompe centrifuge inox 4bars 250L/h
- un débitmÉtre verre inox É aiguille (0-160 L/h), sur le circuit alimentation produit,
- un débitmÉtre pour eau froide (60-600 L/h)
- un débitmÉtre pour eau chaude (150-1500L/h)
- une vanne de diversion É la sortie de la zone de pasteurisation,
- 5 sondes de température Pt 100, 3 thermomÉtres,
- une vanne de diversion Épendant de la mesure de température en sortie de pasteurisation
- connexions externes : standards SMS
- un groupe de production d'eau chaude
- un coffret Électrique avec commande et protection de la pompe, le Égulateur de température, l'affichage des températures sur Écran tactile intégré et enregistrement des données sur clé USB. Communication avec le PC, logiciel de calcul de la valeur pasteurisatrice.

OPTIONS :

Option 1 : pasteurisation de produits visqueux (viscosité max : 1500 cPo.) : une pompe à impeller 3 bars max, sur variateur, utilisée pour le process et pour le nettoyage en place, un débitmètre électromagnétique pour mesurer le débit d'alimentation Option 2 : Logiciel de calcul de la valeur pasteurisatrice