PILOTPASTEURISIERUNGSPLATTEN-TRIQUETAGE (FUR PFLANZLICHE UND

REFERENCE : MP313A

Nicht vertragliches Foto

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

- Niedrigviskose Lebensmittelflüssigkeit <50cp
- 3 Plattenwärmetauscher aus Edelstahl:

Erholung
Pasteurisierung
Kühlung

- Durchflussrate 50 bis 125 L / h

Untersuchung der Effizienz der Wärmeübertragung in einem Plattenwärmetauscher und seine Eigenschaften für die Pasteurisierung von Lebensmitteln

- Rohrsenkung
- Abkühlen auf die gewünschte Temperatur im Kühltauscher
- Berechnung des Pasteurisierungswertes
- Untersuchung des Betriebs eines Temperaturreglers
- Untersuchung der Fließparameter, Pasteurisierungstemperatur und Haltezeit
- Realisierung von Wärmebilanzen
- Studie über den Betrieb eines Wärmetauschers und seine Eigenschaften für die Pasteurisierung von Lebensmitteln

Technische Spezifikationen :

Der Pasteur besteht aus drei Bereichen:

- Vorwärmen: Plattenwärmetauscher-Eingangs- / Ausgangsprodukt (Fläche 0,43 m2)
- Pasteurisierer: Plattenaustauscher Produkt / Wasser (Fläche 0,43 m2)
- Kühlung: Produkt / Wasser Plattenwärmetauscher (Oberfläche 0,43 m2)

Alle Platten sind abnehmbar und 304L Edelstahl. Die Schaltung besteht aus 304L Edelstahl im SMS-Standard und beinhaltet:

- Ein Zimmerbereich
- Durchflussmesser aus Edelstahl
- Eine Auffangwanne mit Ablassventil
- Ein Umleitungs- und elektrisches Gegendruckventil, das vom Temperaturregler verwaltet wird
- Zentrifugalpumpe
- 4 Temperaturfühler Pt 100 mit Umformer, 1 Regler verbunden mit dem Ventil der Umleitung, ein Schreiber mit Scheibe
- 6 Temperaturmesser
- Ein Schaltkasten mit Steuerung und Schutz der Pumpe, des Temperaturreglers, der 2 Temperaturanzeigen und des Papierschreibers.

- 1 Heizgruppe 6 kW.
- Akquisitionssoftware, die unter Autolink entwickelt wurde