

PASTEURISATIONSPILOT MIT VEREINFACHTEN SORTIERPLATTEN



Nicht vertragliches Foto

**SERVICE : 52* 380 V TRIPHASE - 50 HZ - 7
KW AVEC GROUPE DE CHAUFFE EAU
SOUS 1 BAR, 1000 L/H MINIMUM
GRÖÖE : 1700 X 1000 X 1800 MM**

REFERENCE : MP313S

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

Erholung
Pasteurisierung
Kühlung

- Durchflussrate 0 bis 50 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 Kühلتauscher
- 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:

- Vorwärmung: Plattenwärmetauscher-Eingangs- / Ausgangsprodukt (Fläche 0,1 m²)
- Pasteurisator: Platten- / Produktwärmetauscher (Fläche 0,1 m²)
- Kühlung: Produkt / Wasser Plattenwärmetauscher (Fläche 0,1 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 Vorratsdose von 20L
- Eine peristaltische Pumpe zum Füttern
- 4 Temperaturfühler Pt 100 mit Umformer, 1 Regler verbunden mit dem Ventil der Umleitung ein Schreiber mit Scheibe
- 5 Temperaturmesser
- Ein Schaltkasten mit Steuerung und Schutz der Pumpe, des Temperaturreglers, der 3 Temperaturanzeigen und des Papierschreibers.
- Eine Druckanzeige am Auslass des Kühlers
- 1 Heizgruppe 6 kW

OPTIONS :

En option : Logiciel d'acquisition développé sous Autolink permettant de tracer la courbe d'évolution de la température de pasteurisation et de calculer la valeur pasteurisatrice.