

Átfolyós rendszerű pasztörizáló berendezés

Leírás:

A berendezés alkalmas különféle gyümölcslevek, borok, sörök, megfelelő szivattyúval ellátva tojás, és más darabos tartalommal rendelkező italok, lé alapú élelmiszerek pasztörözésére, melyeknek a pasztörözési hőmérséklete nem haladja meg a 92-95 C°-ot és a hőntartási ideje nem hosszabb, mint 2-3 perc.

A berendezés 2 db hőcserélőből, elektromosan fűtött, zárt rendszerű forró víz bojlerből, a hőntartást biztosító csőkiágából és vezérlésből áll. A belépő folyékony élelmiszer az egyik hőcserélőben előmelegítést kap, a kilépő, egyben lehűlő folyadékkal létrejövő hőcsere folytán. A második hőcsere alkalmával a felfűtött víz tovább melegíti a kívánt hőmérsékletre. A forró víz hőmérséklete max. 98 C°. Ezt a hőmérsékletet a berendezés automatikusan szabályozza. A felfűtött lé ezután a hőntartási szakaszban (mely igény szerint változtatható) tartózkodik, majd kilépéskor előmelegíti a belépő levet, egyben lehűl. A lé átfolyásának mennyiségét fojtószeleppel szabályozhatjuk. Minden indításkor a rendszer önműködően légteleníti magát. A pasztöröző gép rendelhető utóhűtéssel. A gépből kilépő ital egy harmadik hőcserélőn halad át. A harmadik hőcserélőre lehet különböző hűtőrendszereket kapcsolni, amellyel biztosítható, hogy a kilépő folyadék alacsonyabb vagy hasonló hőmérsékletre hűljön le, mint a belépő ital. Bármilyen a géppel kapcsolatos igény esetén forduljon hozzánk bizalommal. Egyedi igényeket is megoldunk, lásd a lenti képet.

Műszaki adatok:

- kapacitás: 1000-5000 l/h;
- max. pasztörözési hőmérséklet: 95C°;
- hőntartási idő: 30mp - 3perc;
- teljesítményfelvétel: kiviteltől függő
- villamos csatlakozás: 400V 50Hz;
- méretek (HxSZxM): 2000x1320x930mm;
- súly: kiviteltől függő



darabos aloe vera italt pasztöröző gép