

Sistema de pasteurização 150 (simples)

Base construída em aço inox 304.

Reservatório fabricado e revestido em aço inox 304 com isolamento térmico em poliuretano expandido. Equipado com um agitador e um emulsor.

Tubulações, conexões e registro, em aço inox 304, padrão sanitário.

Sistema de aquecimento de passagem a gás, GLP.

Sistema fechado com circulação forçada por uma bomba de 1 cv e alarme sonoro para avisar o fim do aquecimento.

Sistema de resfriamento através do trocador de calor com circulação forçada por uma bomba sanitária acionada manualmente após o fim do aquecimento.

Capacidade de produção de 150 litros / hora, com todos os comandos realizados mecanicamente através do painel de controle.

Tais equipamentos que compõe o sistema de pasteurização poderão ser adquiridos opcionalmente, de forma independente, como trocador de calor, bomba de transferência de calda, Banco de água gelada, Aquecedor (Boiler) ou somente o Tanque (simples ou duplo) com base para complementação de uma linha de produção já existente.



Modelo	Sistema de pasteurização 150 Simples
Capacidade de produção	150 litros / hora
Tensão	220V ou 380V Trifásico
Frequência	60 Hz
Potencia	4.200 W
Quantidade de agitadores	1
Motor Agitador	1,0 cv
Motor Emulsor	1,5 cv
Bomba de Transferência de calda	2,0 cv
Bomba do aquecimento	1,0 cv
Aquecedor	30.000 Kcal/h
Trocador	500 l/h
Banco de água gelada indicado	600l
Altura	1,66 m
Largura	1,75 m
Profundidade	0,95 m

Conexão sanitárias:

- Saída do produto: Registro de borboleta de 1.1/2 pol. RJT;

Conexões externas:

- Elétrica:

- Sistema de pasteurização 150 Simples 220v. Trifásico: Disjuntor Tripolar 20 A, cabo flexível isolado de 04 mm;
- Sistema de pasteurização 150 Simples 380v. Trifásico: Disjuntor Tripolar 16 A, cabo flexível isolado de 2,5 mm;

- Hidráulica:

- Rede de água: Espigão para mangueira de 1/2 pol.;
- Circuito água quente: Espigão para mangueiras de 3/4 pol.;
- Torre de resfriamento: Conexões de entrada e saída com espigão para mangueira 1 pol.;

- Conexões Gás:

- Gás GLP ou GN: Bitola de entrada 1/2" BSP;

Sistema de maturação 150 (simples, dupla ou tripla)

Base construída em aço inox 304.

Reservatório fabricado e revestido em aço inox 304 com isolamento térmico em poliuretano expandido e equipado com um agitador.

Tubulações, conexões e registro, em aço inox 304, padrão sanitário.

Todos os comandos realizados mecanicamente através do painel de controle.

Durante o armazenamento da calda a temperatura será mantida entre 4° e 6°C.

Capacidade de armazenamento de 150 litros cada tanque.

Opcional aquisição para Tina simples (um tanque), Tina dupla (dois tanques) e Tina Tripla (três tanques).



Modelo	Tina 150 Simples	Tina 150 Dupla	Tina 150 Tripla
Capacidade armazenamento	150 litros	300 litros	450 litros
Quantidade tanques	1 tanque de 150l	2 tanques de 150l	3 tanques de 150l
Tensão	220V ou 380V Trifásico	220V ou 380V Trifásico	220V ou 380V Trifásico
Frequência	60 Hz	60 Hz	60 Hz
Potencia	250 W	500 W	750 W
Quantidade de agitadores	1	2 (1 em cada tina)	3 (1 em cada tina)
Motor Agitador	1/3 cv	1/3 cv (cada tina)	1/3 cv (cada tina)
Altura	1,66 m	1,66 m	1,66 m
Largura	1,25 m	2,05 m	2,85 m
Profundidade	0,95 m	0,95 m	0,95 m

Conexão sanitárias:

- Saída do produto: Registro de borboleta de 1.1/2 pol. RJT;

Conexões externas:

- Elétrica:

- Tina 150 Simples / dupla / tripla 220v. ou 380v. Trifásico: Disjuntor Tripolar 06 A, cabo flexível isolado de 2,5 mm;

- Hidráulica:

- Circuito água gelada: Espigão para mangueiras de 1 pol.;