

## Pasteurizador de Calda PASTO B 300



Base com rodízios giratórios de 4 polegadas, com freio. Estrutura e revestimentos construídos em aço inox 304.

Reservatório fabricado em aço inox 304, revestido com poliuretano expandido e equipado com dois agitadores, motor de 1 cv cada, e um emulsor, motor de 1,5 cv.

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

Sistema de aquecimento de passagem a gás, GLP ou GN. Com GLP, possui potência nominal de 28.280 Kcal/h e consumo de 2,39 kg/h. Com GN, potência nominal de 29.980 Kcal/h e consumo de 2,97 m<sup>3</sup>/h, sempre com certificação INMETRO e PROCEL.

Sistema fechado com circulação forçada por uma bomba de 1 cv.

Sistema de refrigeração com compressor hermético de 8,5 cv, condensação a água, condensador tipo *Shell and Tube* (fabricação Bertollo), gás refrigerante R-22.

Capacidade de 300 litros por ciclo, tempo de ciclo 2:20 hr, com todos os comandos realizados automaticamente por um controlador lógico programável *touch screen*.

Pasteurizador de Calda	
Modelo	PASTO B 300
Capacidade	300 litros
Tempo de ciclo	2:20 hr
Tensão	220 V ou 380 V Trifásico
Frequência	60 Hz
Potência	9.700 W
Quantidade de agitadores	2
Motor agitador	1 cv (cada)
Motor emulsor	1,5 cv
Bomba aquecimento	1 cv
Compressor	8,5 cv
Altura	1,50 m
Largura	1,07 m
Profundidade	1,55 m
Peso	300 kg

Conexão de saída: Registro de borboleta de 1 ½ polegadas.

Conexões Externas:

- Elétrica:

220 V Trifásico: Disjuntor Tripolar 60 A, cabo flexível isolado de 10 mm;

380 V Trifásico: Disjuntor Tripolar 40 A, cabo flexível isolado de 06 mm.

- Torre de resfriamento: Conexões de entrada e saída espigão para mangueira de 1 polegada;

- Circuito água quente: Espigão para mangueiras de 3/4 polegada;

- Gás GNV ou GN: Bitola de entrada ½" BSP;

- Rede de Água: Espigão para mangueira de ½ polegada.