

Sistema de Pasteurização Pasto B Master

Os sistemas de pasteurização PASTO B MASTER, são verdadeiras linhas de produção de alta capacidade e eficiência. Cada versão é formada por um conjunto de equipamentos.

Na unidade de pasteurização, o calor é gerado por meio de um aquecedor à gás (caldeira), e uma bomba para a circulação de água quente, entre ele e o tanque de aquecimento.

O tanque de aquecimento, construído em aço inox 304, possui um circuito de água quente embutido em suas paredes, sistema Halph Piper.

O tanque também é equipado com agitadores, emulsores e uma bomba de transferência. Todos os dispositivos, tubulações, conexões e registros são fabricados em aço inox 304, padrão sanitário.

Atingida a temperatura adequada, pode-se iniciar a transferência da calda.

A bomba de transferência força a passagem do produto aquecido no trocador de calor, que é permanentemente resfriado por um banco de água gelada.

A eficiência dos bancos de água gelada da linha BAG e do trocador de calor, garantem a redução da temperatura, finalizando o processo de pasteurização.

Sistemas de Pasteurização Pasto B Master				
Modelo	PASTO B MASTER 150	PASTO B MASTER 300	PASTO B MASTER 600	PASTO B MASTER 1200
Capacidade	150 litros	300 litros	600 litros	1200 litros
Tensão	220 V ou 380 V Trifásico	220 V ou 380 V Trifásico	220 V ou 380 V Trifásico	220 V ou 380 V Trifásico
Potência	4.200 W	4.900 W	6.800 W	8.500 W
Quantidade de agitadores	-	-	-	-
Agitador	1 cv	2 cv (cada)	2 cv (cada)	3 cv (cada)
Emulsor	1,5 cv	1,5 cv	2 cv	3 cv
Bomba de transferência	1 cv	1 cv	1 cv	1 cv
Bomba de aquecimento	1 cv	1 cv	1 cv	1 cv
Trocador de placa	500 litros/h	500 litros/h	1000 litros/h	1200 litros/h
Altura	1,67 m	1,67 m	1,67 m	1,67 m
Largura	1,60 m	1,80 m	1,90 m	2,00 m
Profundidade	0,95 m	1,15 m	1,26 m	1,50 m
Peso	320 kg	450 kg	650 kg	850 kg
Aquecedor (caldeira)	30.000 kcal/h	40.000 kcal/h	60.000 kcal/h	100.000 kcal/h