



Pilote de pasteurisation avec chambrage, échangeurs tubulaires mp312

Description

Description technique :

Le pasteurisateur se compose de trois zones d'échange thermique en inox 304L :

1. Préchauffage 0,5m² environ : échangeur tubulaire produit entrant/produit sortant,
2. Pasteurisateur 1,0m² environ : échangeur tubulaire produit/eau,
3. refroidissement 0,5m² environ : échangeur tubulaire produit/eau.

Le circuit est réalisé en inox 304L et dans la norme SMS, il comprend :

- une zone de chambrage,
- Un bac de lancement de capacité 30 L en inox 304L, avec couvercle et vanne de vidange
- Une pompe centrifuge inox 4bars 250L/h
- un débitmètre verre inox à aiguille (0-160 L/h), sur le circuit alimentation produit,
- un débitmètre pour eau froide (60-600 L/h)
- un débitmètre pour eau chaude (150-1500L/h)
- une vanne de diversion à la sortie de la zone de pasteurisation,
- 5 sondes de température Pt 100, 3 thermomètres,
- une vanne de diversion dépendant de la mesure de température en sortie de pasteurisation
- connexions externes : standards SMS

-
- un groupe de production d'eau chaude
 - un coffret électrique avec commande et protection de la pompe, le régulateur de température, l'affichage des températures sur écran tactile intégré et enregistrement des données sur clé USB. Communication avec le PC, logiciel de calcul de la valeur pasteurisatrice.

Options :

Option 1 : pasteurisation de produits visqueux (viscosité max : 1500 cPo.) : une pompe à impeller 3 bars max, sur variateur, utilisée pour le process et pour le nettoyage en place, un débitmètre Électromagnétique pour mesurer le débit d'alimentation

Option 2 : Logiciel de calcul de la valeur pasteurisatrice

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Agroalimentaire, Pharmaceutique et Biotechnologies
2. Génie Agroalimentaire

Champs de Méta

Sku : MP312