

REFERENCE : MP450



Photo non contractuelle

SERVICE : 6 KW, 380V TRIPHASE POUR LE GROUPE 0,25 KW, 380 V TRIPHASE POUR LA CUVE EAU FROIDE, DN15, 2 BARS EVACUATION PERMANENTE DN15, EAU CHAUDE VOISINE DE 80°C

L'appertisation est un exemple de stérilisation. C'est le procédé de conservation longue durée à température ambiante obtenu en associant un traitement thermique de destruction des micro-organismes capables de se reproduire aux températures normales de stockage et un emballage étanche qui évite toute re-contamination du produit après stérilisation.

Description technique :

Le produit appertisé, stocké à température ambiante, nécessite peu de temps pour la réchauffe à coeur (par micro-ondes notamment). La technique de l'appertisation convient parfaitement aux produits cuits et cuisinés.

- Cuve de capacité
- Fond GRC, diamètre intérieur
- Double enveloppe
- Couvercle résistant à 2 bars
- Ouverture par basculement du couvercle
- Sonde de température montée sur le couvercle
- Agitateur monté sur le couvercle, équipé d'une hélice
- La cuve est montée sur 3 pieds équipés de roulettes.
- Vanne de vidange
- Vannes de purge du circuit double enveloppe
- Soupape de surpression 4 bars en laiton sur le circuit double enveloppe,
- Soupape inox tarée à 2,5 bars sur le couvercle
- Clef de sécurité de niveau IV évitant la mise en marche de l'agitateur quand le couvercle est ouvert.
- Coffret électrique de commande et de protection de l'agitateur, comprenant une minuterie pour le temps de cuisson, avec signal sonore.
- Groupe de chauffe
- 2 flexibles inox