EVAPORADOR AL VACIO

REFERENCE : MP315

foto no contractual

SERVICIO : 380 V (3 P + T + N) - 50 HZ;
CONSUMO TOTAL CON GRUPO DE CALENTAMIENTO: 8 KW
DIMENSIONES : 1000 X 1000 X 1900 MM

Realizar la concentración al vacío de alimentos y productos biológicos

- Concentración de jugo de manzana
- Producción de leche condensada azucarada
- Concentración de salsa de tomate
- Concentración de mostos de fermentación

- Establecer un balance de materiales en el evaporador
- Establecer un equilibrio térmico en el condensador
- Estudie la influencia de la presión y la velocidad de agitación en el tiempo de evaporación
- Estudie la influencia de la presión sobre la temperatura de ebullición del producto
- Calcule los coeficientes de intercambio de calor de una transferencia de calor por conducción de tanque agitado

Especificaciones técnicas :

El modelo de laboratorio se presenta en una plataforma equipada con ruedas. Consiste en:

- Un tanque Equipado con una doble chaqueta para calentamiento de agua o calefacción de vapor (opción). Material: acero inoxidable 304L
- Un tipo de agitador que raspa la velocidad variable con la configuración del potenciómetro.
- Bajada del tanque por cilindro hidráulico manual
- Bomba de vacío.
- Condensador de la bobina de acero inoxidable, extraíble con válvula de drenaje
- Termómetros con lectura directa en la entrada y salida del condensador, y en la salida del circuito de vapor
- Caudalímetro en el circuito de agua del condensador.

El tanque incluye el siguiente equipo:

- 1 sonda de temperatura Pt 100
- 1 válvula de drenaje
- 1 ojo de buey de vidrio
- Válvula de seguridad, manómetro de control
- 1 válvula se rompe vacía,
- 1 palo de buceo

El gabinete de control incluye:

- El indicador de temperatura del sobre doble
- El control del agitador
- Control y protección de la bomba de vacío

OPTIONS :

Unidad de calentamiento de agua caliente de 6KW / 95 ° C (opcional)