



Nicht vertragliches Foto

SERVICE : 380 V TRIPHASE, 0,18 KW

GROÙE : 500 X 500 X 1200 MM

REFERENCE : MP604A

Dieser Schritt ermöglicht durch Zugabe von Enzymen (Pektinasen) die Pektine zu zerstören, die für das opaleszente Aussehen der Säfte verantwortlich sind. Das Kleben wird ebenfalls durchgeführt. Die Möglichkeit des Erhitzens während dieses Schritts verkürzt die Zeit der Enzymierung und Behandlung erheblich (beispielsweise 1 Stunde gegenüber 12 Stunden). Aus diesem Grund wird der Tank gerührt und thermostatisiert.

Technische Spezifikationen :

- Zylindrischer Behälter aus Edelstahl 304L mit Doppel und Dreifachgehäuse: MP604A
- Schüssel mit 3 Rädern ausgestattet
- nachlauf Doppelmantel zum Umwälzen von Wasser unter maximalem Druck 2 bar und Temperatur 95 ° C
- Öffnung geschützt durch Edelstahlgitter für Sicherheit. Deckel 2/3 fest verschweißt, 1/3 am Scharnier montiert.
- Doppelkolben-Ablassventil
- Tankablassventil
- Rührwerk mit Getriebemotor
- Kontroll- und Schutzbox des Rührwerks mit Timer zur Begrenzung der Rührdauer
- 2 doppelte Eingabe-Ausgabe-Verbindungen
- 2 Edelstahlschläuche
- 1 Doppelkolben-Spülventil
- 1 Temperaturmessung pro Pt100-Sonde, die die Temperatur des Produkts misst und als Referenz für die Temperaturregelung dient. Diese Sonde ist mit der Heizgruppe verbunden.

OPTIONS :

Groupe de chauffe à eau 380 V triphasé - 6 kW