

PLANTA PILOTO POLIVALENTE DE TRITURACION EN CALIENTE

Mod. THB/EV

INTRODUCCION

La instalación permite cocer y triturar, de manera continua, productos alimentarios en un ambiente de vapor. El producto obtenido es apto para ser refinado, desaireado, pasteurizado y concentrado.

PROGRAMA DE FORMACION

La instalación permite desarrollar y profundizar las siguientes temáticas:

- Control de calidad del producto al variar los siguientes parámetros operativos:
 - temperatura del producto de salida
 - alimentación
 - tiempo de permanencia

DATOS TECNICOS

- Estructura de acero inox AISI 304
- Alimentación máx.: 200 kg (caudales mayores bajo pedido)
- Cocedor cilíndrico con camisa, de acero inox AISI 304 en el lado camisa y en el lado producto
- Triturador-mezclador de acero inox AISI 304, puesto en el interior del cocedor
- Motorreductor de velocidad variable, 0-400 r.p.m.
- Descarga de los líquidos de condensación
- Termorresistencia Pt 100, funda de acero inox AISI 316
- Controlador electrónico de temperatura
- Válvula neumática de regulación de la temperatura del cocedor
- Cuadro eléctrico, conforme a las normas CE, grado de protección IP 55

Dimensiones: 1700 × 600 × 1600 mm

Peso: 250 kg



APTO PARA LA ELABORACION DE:

LECHE (línea de mesa)	LECHE (línea sobre ruedas)	FRUTAS	TOMATE	CITRICOS	ACEITUNAS	SEMILLAS OLEAGINOSAS	UVA	CERVEZA	PESCADO	LICORES
		•	•							

INDISPENSABLE

SERVICIOS (A CARGO DEL CLIENTE)

- Alimentación eléctrica: 400 Vca 50 Hz trifásica – 0,5 kVA (otra tensión y frecuencia bajo pedido)
- Vapor: 20 kg/h, P = 4 bar
- Aire comprimido: consumo máx. de 5 Nm³/h, P = 6 bar

ACCESORIOS (NO INCLUIDOS)

- Generador de vapor mod. SCT04/EV (si la instalación no forma parte de una línea) o mod. SCT03/EV

INCLUIDO

MANUAL DE USO Y DE MANTENIMIENTO

