PLANTA PILOTO POLIVALENTE DE PASTEURIZACION

Semiautomatic vers. mod. UPL-M/EV
Computer-aided vers. mod. UPL/EV

INTRODUCCION

El pasteurizador es apto para pasteurizar líquidos alimentarios como la leche, los zumos límpidos, etc.
La pasteurización se efectúa en un intercambiador de placas; sigue luego, después de una fase de reposo, un rápido enfriamiento en un segundo intercambiador de placas para limitar el desarrollo de microorganismos residuales y la alteración de las características organolépticas del producto.
Si el usuario está poco interesado en las temáticas del control de proceso, se aconseja adquirir la versión semiautomática mod. ULP-M/EV.

PROGRAMA DE FORMACION

La instalación permite desarrollar y profundizar las siguientes temáticas:

- Control de calidad del producto al variar los siguientes parámetros operativos:
  - caudal de alimentación / tiempo de reposo
  - temperatura de pasteurización
- Control PID de temperatura con controlador de microprocesador
- Balance de energía
- Supervisión de la instalación (sólo versión computarizada).

DATOS TECNICOS

- Estructura montada sobre ruedas, de acero inox AISI 304
- Alimentación máx.: 100 l/h (caudales mayores bajo pedido)
- 2 intercambiadores de calor de placas (pasteurización y enfriamiento), de acero inox AISI 316, superficie de intercambio de 0,1 m^3
- Bomba centrífuga de alimentación de tipo sanitario, de acero inox AISI 304, caudal máximo de 1000 l/h
- Caudalímetro de área variable, de acero inox AISI 304, precisión de ±0,5%, escala de 10÷100 l/h
- Tanque cilíndrico de alimentación, de acero inox. AISI 304, pulido a espejo, capacidad de 80 l
- Tanque cilíndrico de recogida del producto pasteurizado, de acero inox AISI 304, internamente pulido a espejo, capacidad de 80 l
- Tanque de recogida de la solución de agua/glicol, de acero inox AISI 304, capacidad de 80 l
- Circuito de refrigeración de la solución de agua/glicol, con compresor de freón 404a P = 3,5 kW, condensador, filtro, separador de líquido, válvula termostática
- Bomba de circulación de la solución de agua/glicol, de acero inox AISI 304, caudal máximo de 2000 l/h
- Intercambiador de calor freón/solución de agua-glicol, de placas, realizado en acero AISI 304
- 4 termorresistencias Pt100, funda de acero inox AISI 316

www.elettronicaveneta.com

- 2 indicadores electrónicos de temperatura
- 2 termostatos de regulación de la temperatura de refrigeración del producto y de la solución de glicol etilénico
- Controlador de microprocesador de tipo PID, para regular la temperatura de pasteurización
- Convertidor electroneumático
- Válvula neumática de regulación del caudal de agua caliente, de acero inox AISI 316, Cv = 2,5
- Líneas de conexión y válvulas de acero inox 304 y 316
- Cuadro eléctrico conforme a las normas CE, grado de protección IP55, con esquema sinóptico de la planta e interruptor automático diferencial
- Botón de emergencia
- Válvula neumática de regulación del caudal de alimentación, de acero inox AISI 316, Cv = 0,32 (sólo para el mod. UPL/EV)
- Convertidor electroneumático, 4 ÷ 20 mA / 0,2 ÷ 1 bar, precisión de ±1% (sólo para el mod. UPL/EV)
- Software de supervisión mod. SW-UPL/EV: trabaja en el ambiente operativo Windows y permite controlar señales ON-OFF, señales analógicas provenientes del controlador, tendencia en tiempo real y tendencia histórica (sólo para el mod. UPL/EV)

Dimensiones: 3200×800×2000 mm
Peso: 520 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 – 7 kVA (otra tensión y frecuencia bajo pedido)
- Agua caliente: T = 98°C, consumo máximo de 300 l/h con recuperación
- Aire comprimido: consumo máx. de 2 Nm^3/h, P = 6 bar
- Agua: consumo ocasional

ACCESORIOS (NO INCLUIDOS)

- Generador de agua caliente mod. SCT01/EV

INCLUIDO

MANUAL TEORICO – PRACTICO EXPERIMENTAL

 ELETTRONICA VENETA S.P.A. - 31045 Motta di Livenza (TV) Italy - Via Postumia 16 - Tel. +39 0422 765 802 - Fax +39 0422 861 901 - E-mail: export@elettronicaveneta.com