



PASTERYZATOR DO SOKÓW PRO 1000



Pasteryzator przeznaczony jest do termicznej obróbki soków owocowych oraz przecierów — wyciśnięty wcześniej sok zostaje podany do zbiornika buforowego, skąd zostaje przetransportowany do wymiennika rurowego gdzie następuje pasteryzacja.

Tam sok zostaje podgrzany do wcześniej zaprogramowanej temperatury na pulpicie HMI pasteryzatora. Spasteryzowany sok zostaje przepompowany do zbiornika buforowego nalewarki.



Proces ten jest zautomatyzowany dzięki odpowiedniemu oprogramowaniu które czuwa nad całym procesem. Użytkownik ma pewność że sok zostanie spasteryzowany do odpowiedniej temperatury i tym samym sok będzie najwyższej jakości. Użytkownik ma do wyboru również tryb „mycia” który ułatwia utrzymanie urządzenia w należytej czystości.

Dane techniczne:

- Wydajność: 1000 l/h
- Rodzaj wymiennika ciepła: rurowy
- Materiał wykonania: AISI 304
- Rodzaj kotła/ zasilanie: Olejowy/gazowy
- Zasilanie: 230V
- Zapis temperatury: tak
- Moc cieplna kotła: 110 kW
- Zbiornik buforowy soku: opcja
- Wizualizacja procesu/HMI: tak
- Temperatura pasteryzacji: Do 85 °C
- Zawór zrzutowy: tak
- Zautomatyzowany proces Mycia CIP: tak.

Proponowane przez nas zaawansowane urządzenie do termicznej obróbki soków owocowych składa się z kilku podstawowych elementów. Najważniejszym z nich jest panel sterujący oraz układ zaworów sterujących, umożliwiające w pełni zautomatyzowaną pracę. W skład pasteryzatora wchodzi m.in.:

- Zbiornik o pojemności 500l
- Wymiennik rurowy ciepła
- Pompa soku
- Układ zaworów sterujących
- Pulpit sterujący
- Pulpit grzewczy typu WOLF zasilany olejem opałowym lub gazem