



DESTILLER

PASTERYZATOR TUNELOWY



BLONDTECH

Pasteryzatory tunelowe służą do zapewnienia odpowiedniej obróbki termicznej produktów już napełnionych do pojemników o różnej wielkości i pojemności. Urządzenie może służyć do pasteryzacji piwa, soków, napojów gazowanych i niegazowanych.

Zawory, wymienniki, pompy obiegowe i motoreduktory są instalowane po zewnętrznej stronie tunelu, aby uprościć czynności konserwacyjne.

PLC zintegrowany z systemem SCADA i TELESERVICE do wybierania receptur produkcyjnych, rejestrowania danych procesowych i natychmiastowej interwencji w przypadku wszelkich anomalii. Automatyczne sterowanie jednostką pasteryzacyjną i układem chłodzenia/zarządzaniem wodą na żądanie.

		TUNNEL PASTORIZZATORE PASTEURIZER TUNNEL TUNNEL DE PASTEURISATION TÚNEL PASTEURIZADOR	TUNNEL RAFFREDDATORE COOLING TUNNEL TUNNEL DE REFROIDISSEMENT TÚNEL ENFRIADOR	TUNNEL RISCALDATORE HEATING TUNNEL TUNNEL DE CHAUFFAGE TÚNEL CALENTADOR
Superficie Surface Surface Superficie	m ²	2,25 + 500	3 + 500	3 + 500
Potenza installata Installed power Puissance installée Potencia instalada	kW	8 + 180	5 + 120	4 + 120
Temperatura ingresso Inlet temperature Température entrée Temperatura de entrada	°C	4 + 20	90 + 85	0 + 5
Temperatura pastorizzazione Pasteurisation temperature Température de pasteurisation Temperatura de pasteurización	°C	45 + 90	Sosta termica a richiesta Thermal holding zone at request Chambrage thermique sur demande Parada térmica bajo petición	-
Temperatura uscita Outlet temperature Température de sortie Temperatura de salida	°C	25 + 35	45 + 30	20 + 35

Dane kontaktowe

Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak

ul. Grunwaldzka 37
37-560 Pruchnik
Tel.: +48 660 143 042
E-mail: biuro@destiller.pl

Godziny pracy
Poniedziałek - piątek 8:00 - 18:00

www.destiller.pl