

ZBIORNIK ASEPTYCZNY DO PRODUKCJI SOKÓW, NAPOJÓW (UNIWERSALNY)



Pojemnik aseptyczny Eurocont do przetworów owocowych, do przemysłu mleczarskiego. Zastosowanie: aseptyczny transport i przechowywanie przetworów owocowych.

Dopuszczenia i certyfikacja: zgodnie z europejską dyrektywą dotyczącą urządzeń ciśnieniowych PED 2014/68/UE i ze znakiem CE.

materiał: stal nierdzewna 1.4301 (aisi 304), 1.4404 (aisi 316L), 1.4571 (aisi 316Ti) - na życzenie klienta

pojemność: 200 - 1.200 litrów

średnica: 550, 700, 800, 1.000, 1.140 mm

góra: wąż DN 400 z różnymi systemami pokryw według wymagań klienta.

dół: dno stożkowe lub asymetryczne z głęboko tłoczoną kieszenią wylotową i różnymi łącznikami wylotowymi według potrzeb klienta

obsługa: z prześwitem dolnym do pojazdów podłogowych, z kieszeniami na wózki widłowe, sterylizowalne parą, odporne na próżnię i układane w stosy

Szczegóły techniczne: maks. ciśnienie robocze 2,0 bar, maks. temperatura robocza 130°C.

Sterylizowalne parą, odporne na próżnię i układane w stosy.

