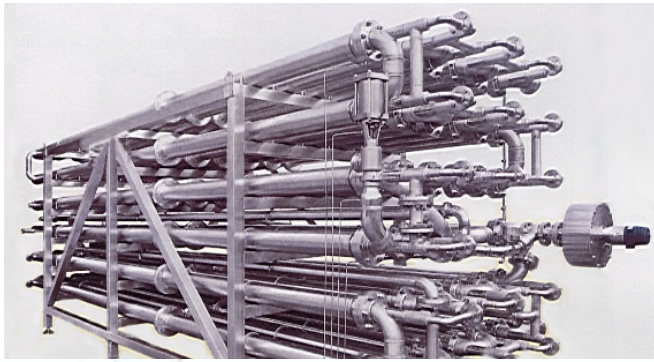


SCHEMA DI FUNZIONAMENTO STANDARD

PASTORIZZATORE A PIASTRE PER SUCCHI SENZA CORPI SOLIDI

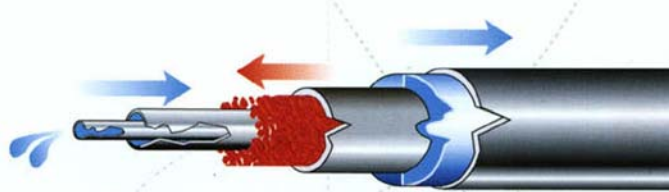


Echangeur tubulaire a haute efficience pour chauffer pasteuriser et stériliser.

Pour le particulères techniques de constructions, échange thermique soit sur la surface intérieur que sur celle intérieur et le deux en contre courant, cette échangeur permet une différence thermique entre le produit et l'eau chaude très petit 2-3°C en évitant dangereuse choc thermique a le produit même ou la caramélisation de sucre.

flusso prodotto
product flow

flusso liquido riscaldante/refrigerante
heating/cooling fluid flow



CHANGE THERMIQUE TOUJOURS EN CONTRE COURRANT

Conseille pour de lies et purées de tous types de fruits en présence ou absence de corps solides aussi si de moyen grand dimension. Fabrique selon les exigences du client :

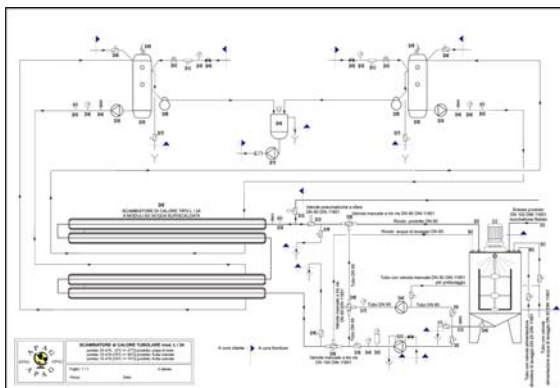
- Avec la seule section de chauffage
- Avec section de chauffage + section de stabilisation
- Avec section chauffage + stabilisation + refroidissement.

Machines manuel ou partiellement automatique ou totalement automatique avec plc et :

- Control température eau de chauffage.
- Control vitesse pompe produit.
- Control vanne modulantes vapeur et eau de refroidissement
- Double circuit vapeur et eau chaude
- Control niveau produit
- Control température de pasteurisation avec décharge ou circuit ferme automatique et impression des information sur supporte magnétique ou sur imprimieur.

On dispose aussi de stérilisateur aseptique pour alimentation de machine de confectionnement aseptique avec vanne et bride a double passage de vapeur.

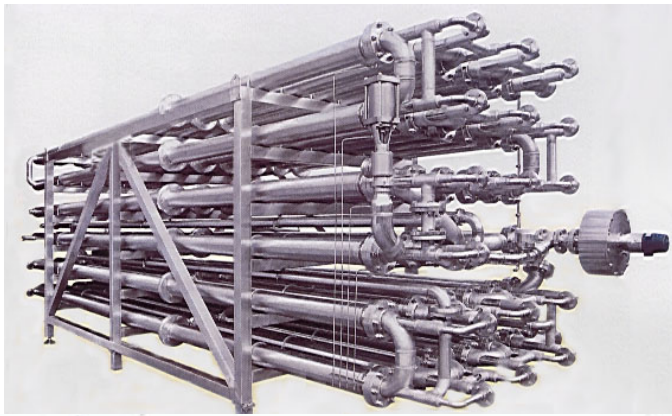
Pour toutes question veuillez nous contacter.



SCHEMA DE FONCTIONNEMENT STANDARD

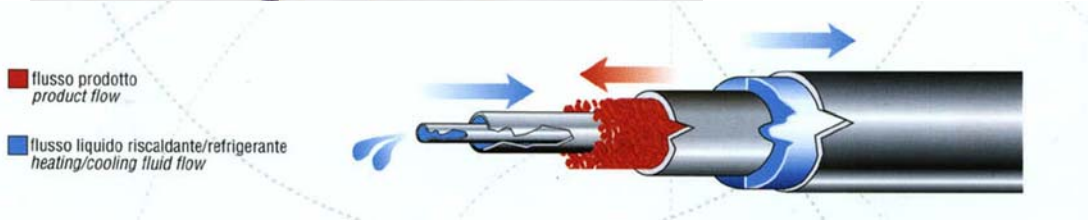


PASTEURISATEUR A PLATE POUR JUS SANS SOLIDES



Rescaldador, pasterizador y esterilizador de tipo tubo en tubo a grande rendimiento en efecto gracias a su particularidad de fabricación este intercambiadores tiene un descambio y en la superficie interior que en la exterior y siempre en contracorriente garantizando un delta térmico de 2-3°C entre el producto y agua evitando schok térmico al producto que pueden alterar su característica y/o caramelizacion de azúcar

DETALLE DE INTERCAMBIO THERMICO



SIEMPRE EN CONTRACORRIENTE.

Aconsejado para pasta y pasta de fruta también en presencia de cuerpos sólidos. La fabricación se hace en función de la pregunta del cliente:

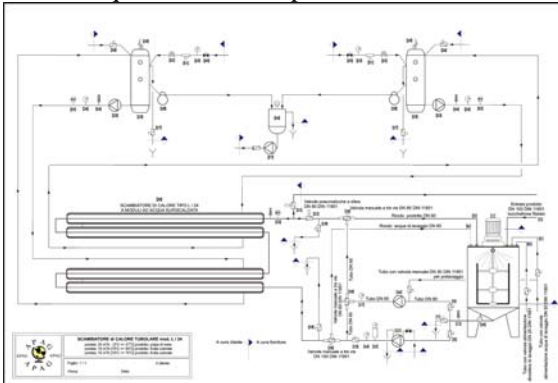
- solo sección de calentamiento
- sección de calentamiento + estabilización
- sección de calentamiento + estabilización + enfriamiento

la maquina puede ser manual, semiautomática o automática con plc y:

- control térmico de agua de calefacción.
- Control de velocidad de la bomba producto
- Control de válvula de modulación vapor y agua de enfriamiento.
- Doble circuito vapor y agua caliente
- Control de nivel producto.
- Control de temperatura de pasterización con impresión de los datos para impresora o para soporte magnético.

Disponemos también de esterilizado aséptico para conexión directa a maquina de envasado aséptico con válvulas y bridas a doble circuito de vapor.

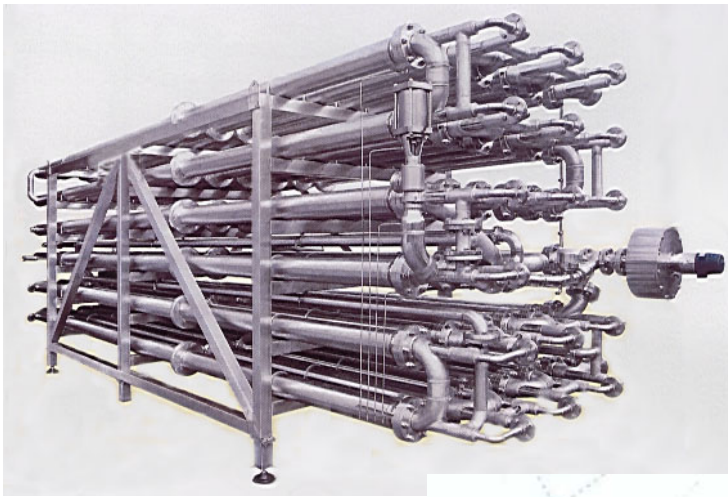
Para cuál quería necesidad puede contactar nosotros.



ESQUEMA DE FUNCIONAMIENTO STANDARD





PASTORIZADOR A PLACAS PALE ZUMO SIN SOLIDOS

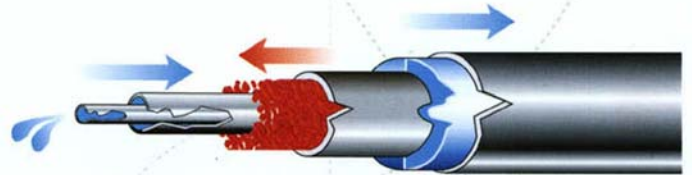


This plant can be used for pasteurisation, sterilisation and cooling of many products as treating diced, pulp, puree, juice and concentrated tomato and fruit produce.

Our system with concentric tubes means that an excellent product uniformity with a very small temperature range only 2-3°C between hot water and cool product.

This avoids thermal shock to the product not altering the organoleptic characteristics of the product or the caramel of sugar.

 flusso prodotto
 product flow
 flusso liquido riscaldante/refrigerante
 heating/cooling fluid flow



PARTICULAR THERMAL EXCHANGE ALWAYS COUNTER CURRENT

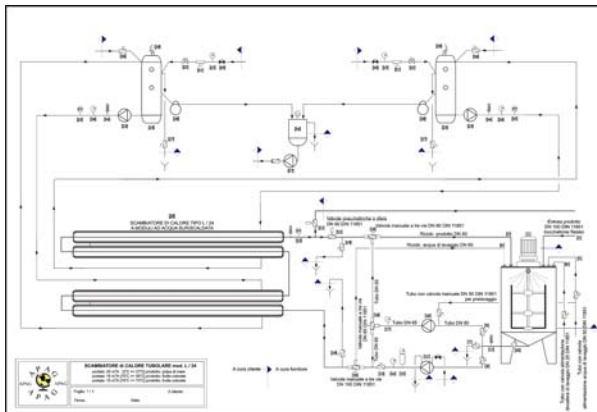
The plant can be built up in according to the customer:

- Only hot section.
- Hot section + maintaining section.
- Hot section + maintaining section + cooling section.

The plant can be manual, half automatically or automatically with plc and:

- Hot water thermal control.
- Revolution of product pumps control.
- Modulate valve control steam and water.
- Double closed circuit steam and water.
- Product level control.
- Pasteurisation temperature control with printing.

For every question please contact us.



STANDARD PLANT



PASTEURISATION TO PLATE ONLY FOR JUICES WITHOUT SOLIDS PARTS IN SUSPENSION