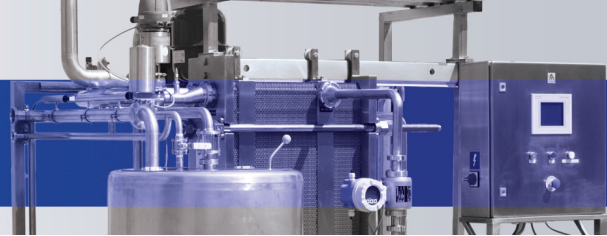


PASTERYZATORY



Zastosowanie

Pasteryzatory B&P są stosowane w przemyśle soków owocowych i mleczarskim do produkcji soków oraz koncentratów owocowych i warzywnych, mleka, mleka używanego do wyrobu jogurtów i serwatki.

Zasada działania

Produkt jest podgrzewany do temperatury między 65°C i 99°C, by unieszkodliwić wszystkie mikroorganizmy, następnie odpowiednio chłodzony i poddawany dalszym procesom. Urządzenia są wyposażone w pompę podwyższającą ciśnienie, która sprawia, że ciśnienie pasteryzowanego produktu jest większe o min. 0,5 bara niż produktu nie poddanego pasteryzacji. W razie gdy w wymienniku ciepła pojawią się nieszczelności, pasteryzowany produkt jest włączany do niepasteryzowanego - nigdy odwrotnie. Tym samym Państwa urządzenie opuszcza nienaganny produkt.

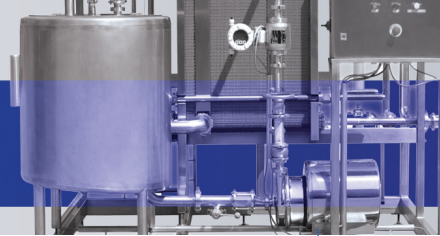


Zalety:

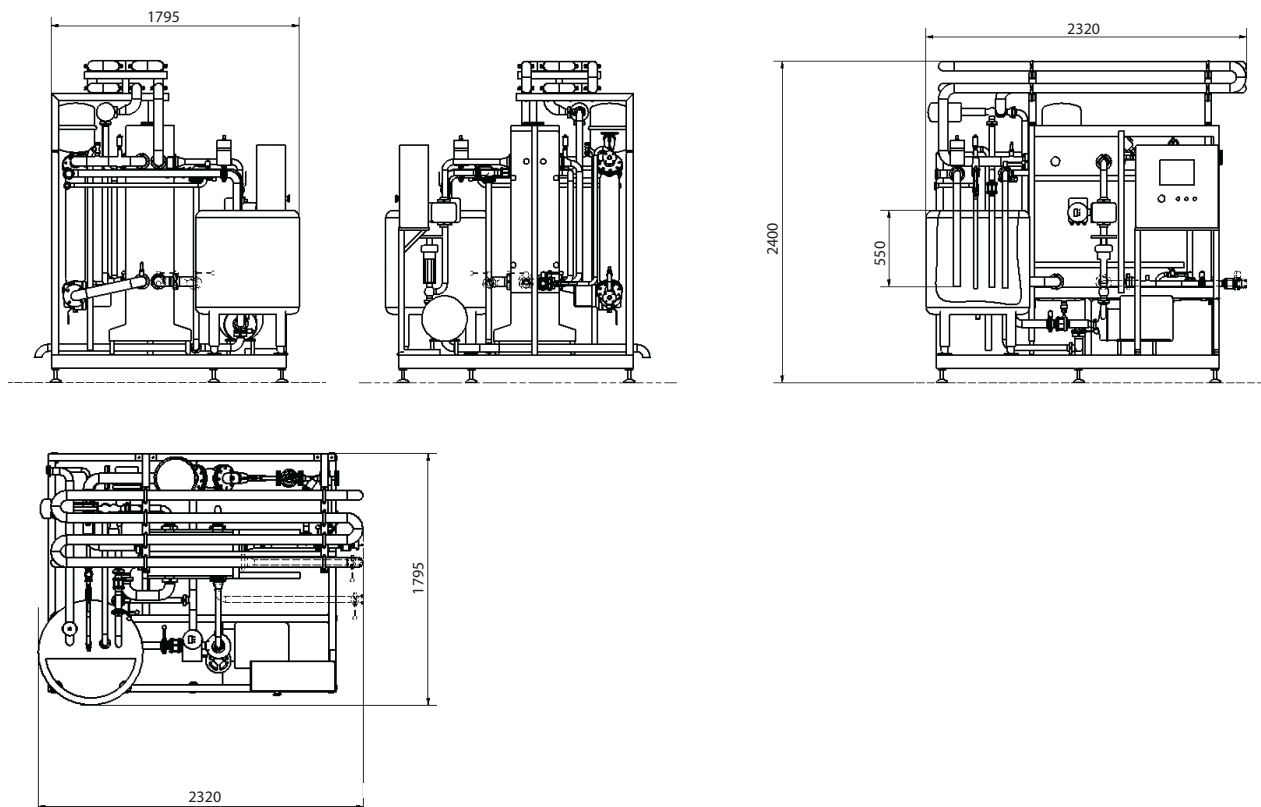
- Indywidualne projektowanie i planowanie
- Łatwość dopasowania przyszłych zmian usług do urządzenia
- Możliwość czyszczenia CIP
- Możliwość transportu każdego urządzenia jako monobloku
- Możliwość samodzielnego montażu przez klienta
- Łatwość obsługi
- W pełni automatyczne sterowanie SPS z techniką wizualizacji



PASTERYZATORY



Dane techniczne



Zakres działania:	od 500 l/h do 50 00 l/h
Temperatury podgrzewania	od 65°C do 99°C
Materiał	AISI 304/316L
Tryb	ręczny lub automatyczny /sterowanie SPS/