

# PASTEURIZADOR H-P



# PASTEURIZADOR H-P

## UTILIZACIÓN

La máquina está diseñada para homogeneizar cualquier mezcla o líquido y eliminar los microorganismos peligrosos que puedan existir (pasteurización). Para ello se combinan dos factores, que son la temperatura y el tiempo de exposición. Se puede utilizar para todo tipo de productos tales como lácteos, zumos o cualquier otro alimento líquido, especialmente las mezclas líquidas con las que se elaboran los helados.

La duración del proceso dependerá de los parámetros introducidos en el autómata. Para una pasteurización alta, el ciclo dura entre 80-100 minutos.

## CONSTRUCCIÓN

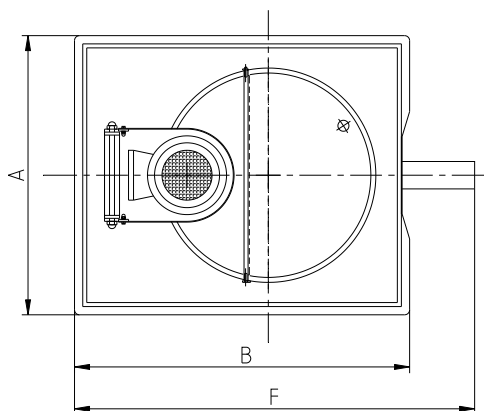
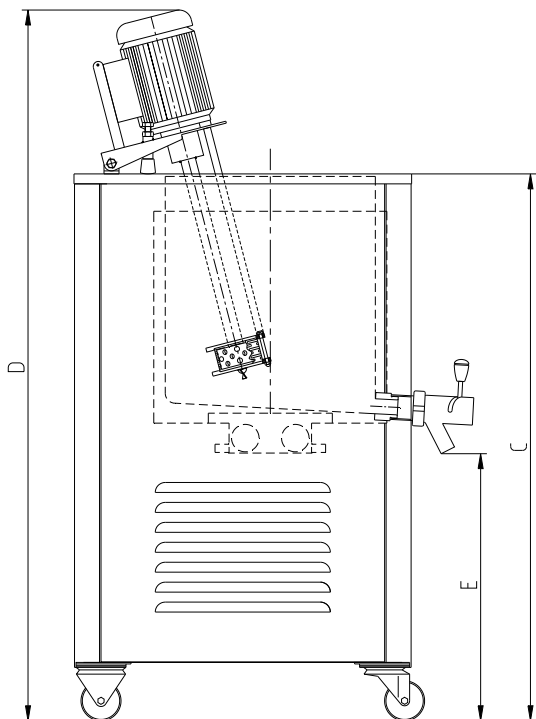
Totalmente en acero inoxidable 18/8 calidad AISI-304. Los modelos van provistos de ruedas para su transporte. Dispone de un agitador homogeneizador accionado por un motor de 2 velocidades colocado en la parte superior de la máquina. Este conjunto es abatible. El compresor es semi-hermético y está montado en la parte inferior. Las chapas laterales disponen de ranuras para la ventilación del circuito frigorífico.

## FUNCIONAMIENTO

La máquina puede funcionar en modo automático o manual. En modo automático, se puede programar cualquier tipo de pasteurización, cualquier parámetro se puede modificar en cada ciclo, incluso durante el proceso. En modo manual, se puede activar el agitador a velocidad lenta o rápida a la vez que se calienta o se enfría, o bien sin calentar o enfriar.

## NOTA

La empresa constructora se reserva el derecho de modificar parcial o totalmente las medidas o el diseño de esta máquina sin que ello sea causa de reclamación.



## CARACTERÍSTICAS

MODELO	H-P 50						H-P 100					
	A	B	C	D	E	F	A	B	C	D	E	F
MEDIDAS (mm)	565	675	1095	1425	535	800	705	825	1200	1660	580	950
POT.COMPRESOR (kW)	1'5						3					
POT. AGITADOR (kW)	Velocidad lenta			Velocidad rápida			Velocidad lenta			Velocidad rápida		
	0'8			1'1			1'6			2		
POT. RESISTENCIAS (kW)	6						9					
POTÉNCIA MÁX. (kW)	7'1						11					
TENSIÓN A 50 Hz. (Voltios)	230 / 400 ( 3 fases )											
VOLUMEN DEPÓSITO (litros)	60						120					
REFRIGERANTE	R-507											
TIEMPO CICLO (minutos)	80-100											
PESO NETO (kg)	225						350					

## MECÁNICA JIJONENCA, S.A.

FABRICACIÓN E INSTALACIÓN DE MAQUINARIA PARA ALIMENTACIÓN Y APARATOS A PRESIÓN  
POLIGONO INDUSTRIAL SEGORB, S/N. – TEL. 96 561 05 85 / 96 561 07 82 – FAX. 96 561 06 52

www.mejisa.com – e-mail: info@mejisa.com  
03100 JIJONA (ALICANTE)

