

# PASTEURISATEUR H-P



# PASTEURISATEUR H-P

## UTILISATION

Conçue pour homogénéiser les mélanges ou liquides et éliminer les microorganismes dangereux qui puissent exister (pasteurisation), moyennant la combinaison de deux éléments : la température et le temps d'exposition. Cette machine est appropriée pour n'importe quel type de produits tels que laitier, jus, ou aliments liquides, notamment les mélanges pour l'élaboration des glaces.

La durée du cycle dépendra des instructions transmises au programmeur. De 80 à 100 minutes pour une pasteurisation élevée.

## CONSTRUCTION

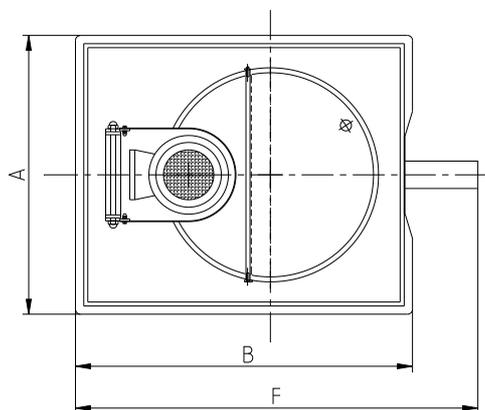
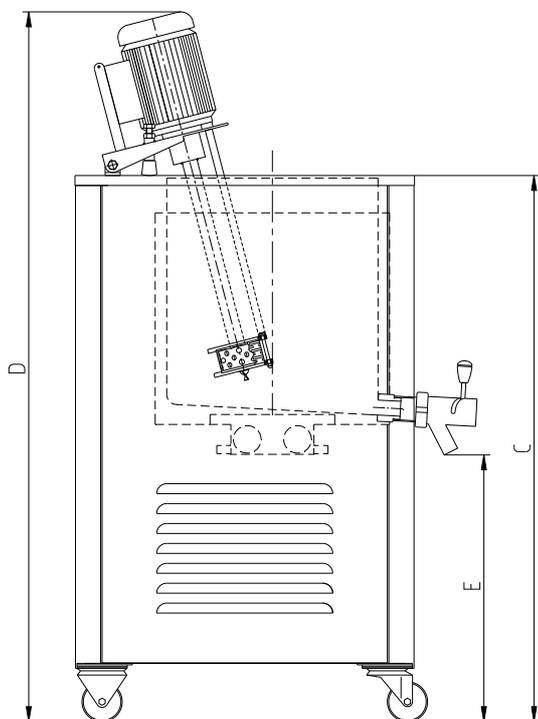
Entièrement en acier inoxydable 18/8 qualité AISI-304. Les modèles sont pourvus de roulettes pour leur déplacement. Munie d'un agitateur homogénéisateur actionné par un moteur à 2 vitesses aménagé dans la partie supérieure de la machine. L'ensemble est abattable. Compresseur semi-hermétique installé dans la partie inférieure. Les tôles latérales disposent d'entailles pour la ventilation du circuit frigorifique.

## FONCTIONNEMENT

La machine peut fonctionner automatiquement ou manuellement. Le mode automatique permet la programmation de n'importe quel type de pasteurisation, et toutes les données peuvent être modifiées à chaque cycle, même pendant le cours de travail. Dans le mode manuel, l'agitateur peut s'activer à petite vitesse ou grande vitesse pendant le réchauffement ou refroidissement, ou bien sans réchauffer ni refroidir.

## NOTE

L'entreprise de construction s'accorde le droit de modifier partiellement ou entièrement les mesures et design de ses machines, ceci ne pouvant être cause de réclamation.



## CARACTÉRISTIQUES

MODÈLE	H-P 50						H-P 100					
	A	B	C	D	E	F	A	B	C	D	E	F
MESURES (mm)	565	675	1095	1425	535	800	705	825	1200	1660	580	950
PUISS.COMPRESSEUR (kW)	1'5						3					
PUISS. AGITATEUR (kW)	Vitesse lente			Vitesse rapide			Vitesse lente			Vitesse rapide		
	0'8			1'1			1'6			2		
PUISS. RESISTENCES (kW)	6						9					
PUISS. MAX. (kW)	7'1						11					
TENSION A 50 Hz. (Volts)	230 / 400 (triphase)											
CONTENANCE CUVE (litres)	60						120					
RÉFRIGÉRANT	R-507											
DURÉE DU CYCLE (minutes)	80-100											
POIDS NET (kg)	225						350					

## MECÁNICA JIJONENCA, S.A.

FABRICATION ET INSTALLATION DE MACHINERIE POUR L'ALIMENTATION ET APPAREILS À PRESSION  
 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)

