

PASTEURIZADOR H-P 300



PASTEURIZADOR H-P 300

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.

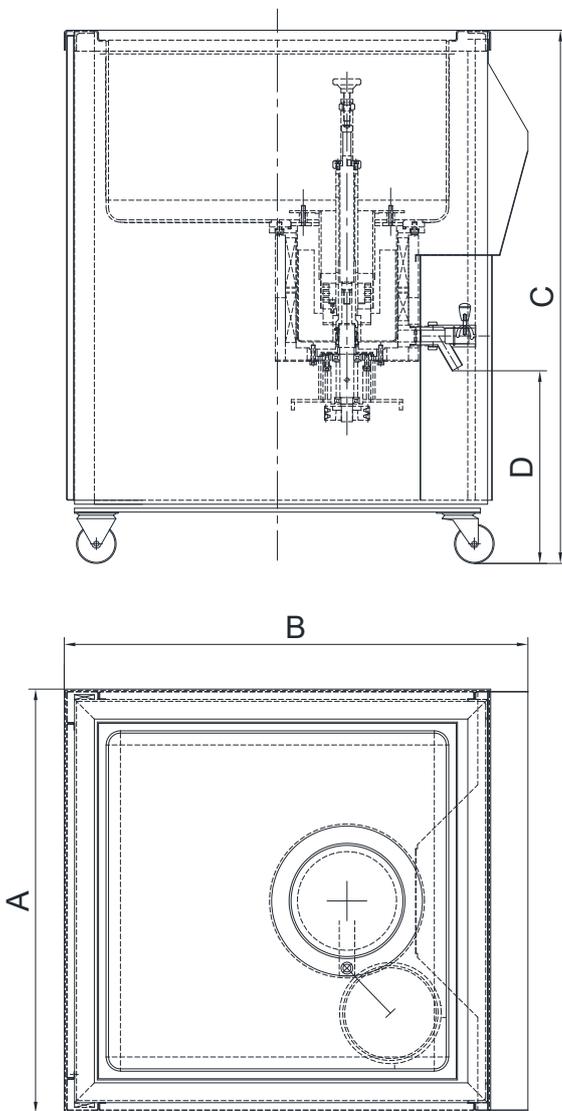
La duración del proceso dependerá de los parámetros introducidos en el autómata. Para una pasteurización alta, el ciclo dura 120 minutos aproximadamente.

CONSTRUCCIÓN

Totalmente en acero inoxidable 18/8 calidad AISI-304. Este equipo va provisto de ruedas para su transporte. La máquina es gobernada por un autómata y controlada mediante una pantalla táctil para un mejor confort. Dispone de un agitador homogeneizador accionado por un motor que podemos regular su velocidad, colocado en la parte inferior de la máquina. El compresor es semi-hermético y está montado en la parte inferior. La chapa trasera dispone de dos ventiladores para la ventilación forzada 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 deseada a la vez que se calienta o se enfría, o bien sin calentar o enfriar.



CARACTERÍSTICAS

MODELO	H-P 300			
	A	B	C	D
MEDIDAS ÚTILES (mm)	1073	1167	488	1350
POT.COMPRESOR (kW)	12.1			
POT. AGITADOR (kW)	4			
POT. RESISTENCIAS (kW)	24			
POTENCIA MÁX. (kW)	38			
TENSIÓN A 50 Hz. (Voltios)	230 / 400 (3 fases)			
VOLUMEN DEPÓSITO (litros)	300			
REFRIGERANTE	R-449A			
TIEMPO CICLO (minutos)	120 (aprox.)			
PESO NETO (kg)	750			

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)

