

CALENTADOR H-C 300



DESCRIPCIÓN, PROCESOS Y APLICACIONES

El **CALENTADOR H-C 300** es un equipo diseñado para realizar procesos de calentamiento en productos alimenticios líquidos.

La máquina permite trabajar con diferentes tipos de mezclas y líquidos alimentarios, favoreciendo la destrucción de microorganismos patógenos mediante la combinación controlada de **temperatura y tiempo de mantenimiento**.

Está especialmente indicada para productos como **lácteos, zumos, horchata y otros líquidos alimenticios**, así como mezclas destinadas a procesos posteriores de elaboración.

Durante el proceso, la pala agitadora permanece en funcionamiento para favorecer una distribución homogénea de la temperatura en el producto, ayudando a conseguir una mezcla uniforme y una correcta disolución de los ingredientes.

El Calentador H-C 300 permite trabajar con distintos parámetros, incluyendo procesos a baja, media o alta temperatura, según las necesidades del producto.

TECNOLOGÍA MEJISA



Diseño robusto y pensado para el trabajo con productos alimentarios líquidos.



Sistema de calentamiento mediante resistencias y doble fondo con propilenglicol, evitando los problemas derivados de la cal en zonas con aguas duras.



Pantalla táctil para el control del proceso, con posibilidad de gestionar recetas, temperaturas, tiempos, velocidad de agitación y alarmas.



Proceso de calentamiento controlado y configurable.

NOTA: Mejisa puede estudiar junto con el cliente la configuración más adecuada según el producto final a conseguir.

CARACTERÍSTICAS DESTACADAS



Equipo diseñado para productos alimentarios líquidos.



Control del consumo instantáneo del homogeneizador.



Capacidad máxima de depósito de 300 litros.



Resistencias superiores e inferiores habilitables desde pantalla.



Control mediante pantalla táctil.



Avisos de estado del ciclo: en espera, ciclo pausado y ciclo finalizado.



Posibilidad de trabajo mediante recetas configurables.



Sistema de alarmas integrado.



Control de temperatura del producto en tiempo real.



Grifo de vaciado desmontable para facilitar la limpieza.



Homogeneizador con regulación de velocidad.



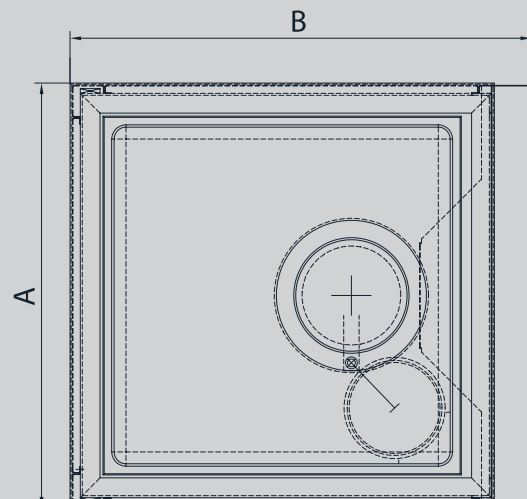
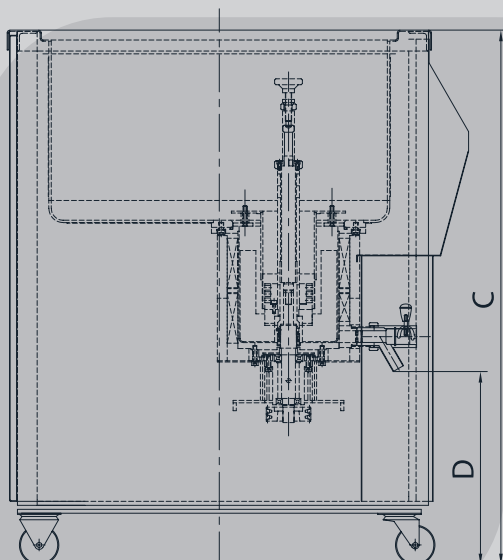
Piezas en contacto con el producto desmontables y aptas para uso alimentario.



Visualización de revoluciones por minuto del agitador.



Diseño pensado para facilitar la limpieza, el aclarado y la desinfección.





FUNCIONAMIENTO

La máquina se controla mediante una pantalla táctil desde la que el operario puede iniciar, pausar, resetear y configurar el ciclo de trabajo.

El sistema permite seleccionar recetas y ajustar parámetros como:

- ✓ Temperatura de calentamiento.
- ✓ Tiempo de mantenimiento a temperatura.
- ✓ Velocidad de homogeneización.
- ✓ Activación de resistencias superiores e inferiores.
- ✓ Control del agitador.
- ✓ Guardado de parámetros de receta.

Una vez alcanzada la temperatura definida, el equipo mantiene el producto durante el tiempo programado. Al finalizar el ciclo, el sistema avisa mediante indicador sonoro.

El diseño del equipo permite que una sola persona controle el proceso desde la parte frontal de la máquina, con acceso a la tapa de llenado, controles y grifo de vaciado.



CONSTRUCCIÓN

El Calentador H-C 300 está diseñado para uso alimentario y fabricado con materiales adecuados para el contacto con producto.

Las zonas en contacto con el producto, como el depósito, conjunto pala, grifo, tapa y elementos desmontables, están fabricadas en acero inoxidable o materiales plásticos aptos para alimentación.

El equipo incorpora:

- ✓ Depósito de gran capacidad.
- ✓ Pala homogeneizadora desmontable.
- ✓ Grifo de vaciado con émbolo desmontable.
- ✓ Sistema de resistencias para calentamiento.
- ✓ Doble fondo con propilenglicol.
- ✓ Pantalla táctil de control.
- ✓ Cuadro eléctrico protegido.
- ✓ Sistema de alarmas de seguridad.

MODELO	H-C 300
Nombre de la máquina	Calentador
Marcado	CE
Capacidad máxima del depósito	300 litros
Potencia máxima	29,5 kW
Motor emulsionador / agitador	5,5 kW
Velocidad motor	1500 rpm
Potencia resistencias	24 kW
Voltaje	230-400 V c.a.
Peso en vacío	680 kg
Dimensiones	1004 x 708 x 1607 mm

CAPACIDAD

El modelo H-C 300 dispone de una capacidad máxima de depósito de 300 litros, lo que permite trabajar con volúmenes elevados de producto en procesos de calentamiento y pasteurización.



ELEMENTOS NECESARIOS PARA INSTALACIÓN

Para la instalación del Calentador H-C 300 es necesario disponer de:



Toma eléctrica trifásica adecuada al voltaje de trabajo de la máquina.



Alimentación eléctrica 230-400 V c.a.



Toma de agua con diámetro mínimo de entrada de 1/2".



Presión mínima de agua de 2 atm.

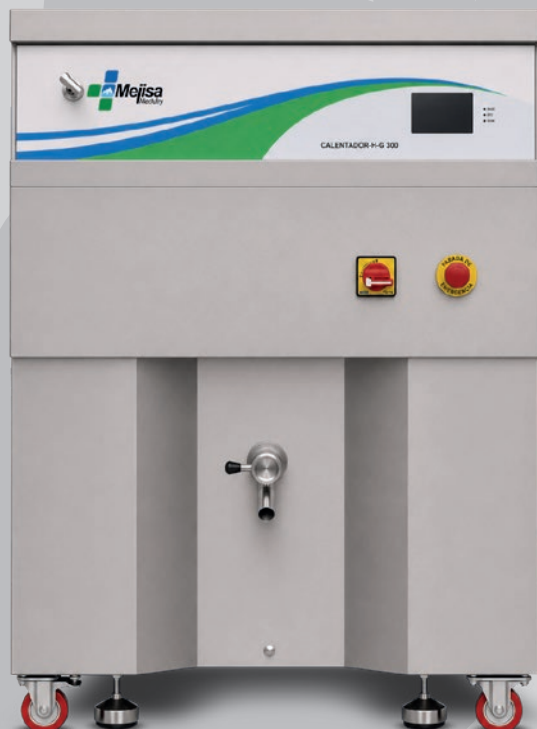


Llave de paso en la entrada de agua.



Filtro de agua recomendado en caso de redes con impurezas.

NOTA: Antes de la puesta en marcha, se recomienda comprobar que la instalación cumple los requisitos indicados y realizar una limpieza previa de las zonas en contacto con el producto.



ACCESORIOS Y PERIFÉRICOS

Desde Mejisa recomendamos que el cliente defina el producto final a conseguir para adaptar la configuración de la máquina a sus necesidades.



Posibilidad de accesorios, periféricos o adaptaciones según las necesidades del cliente, como sistemas de trasiego, integración con otros equipos o soluciones adaptadas al proceso productivo.

NOTA: Es necesario un estudio previo junto con el cliente.



**Calidad,
profesionalidad
y fiabilidad**



+034 96 561 05 85

info@mejisa.com

www.mejisa.com

