

# PO / PG / PE sorozat Pasztörizáló

A SRAML pasztörizálók olyan hőmérsékletre melegítik a gyümölcslevet, bort vagy egyéb folyadékot, hogy abban az összes organizmus elpusztul, ami palackozás után kifejlődhetne. A termék egy csőrendszeren halad át, ami körül forró vizet keringet a gép.



A pasztörizálás elpusztítja a gyümölcslében található összes mikroorganizmust, így megakadályozza a palackozás utáni nemkívánatos kémiai folyamatok lezajlását, növelve ezzel a termék szavatossági idejét. Mivel a magas hőmérséklet negatív hatással lehet a gyümölcslé tulajdonságaira, a hőkezelést a lehető leggyorsabb módon kell elvégezni.

A SRAML pasztörizálói úgy kerültek kialakításra, hogy a lehető leggyorsabban melegítsék a termékeket a pasztörizálási hőmérsékletre.

A gyümölcslé egy szivattyú segítségével kerül a pasztörizálóba, majd a hőcserélőben felmelegszik és pasztörizálási hőmérsékleten távozik a gépből, forró töltésre alkalmassá téve így a terméket. A hőcserélőben lévő vizet olaj- vagy gázgővel, elektromos fűtőberendezéssel vagy gőzzel lehet felmelegíteni. A gép komponentsei egy állítható lábakkal rendelkező rozsdamentes acél vázra vannak szerelve.



Csigaszivattyú a pasztörizálóra szerelve.



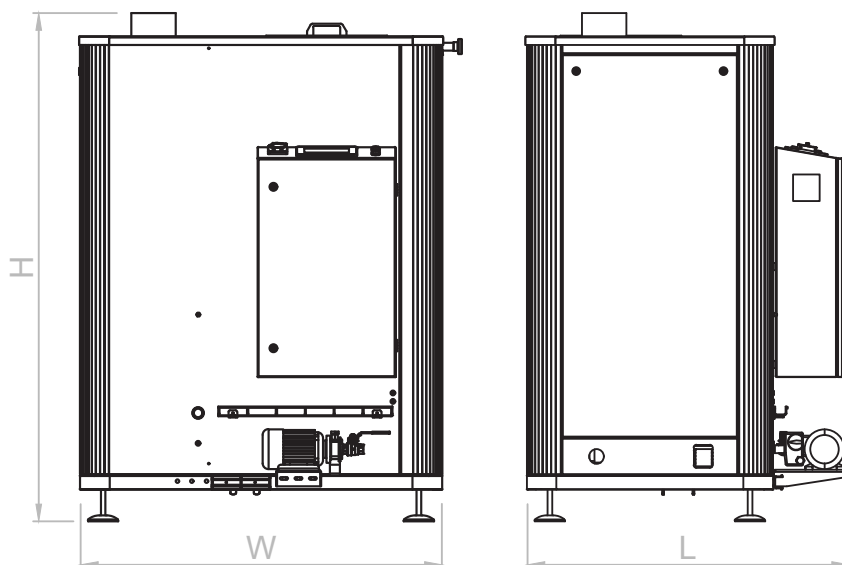
## Termék specifikációk

### Főbb tulajdonságok

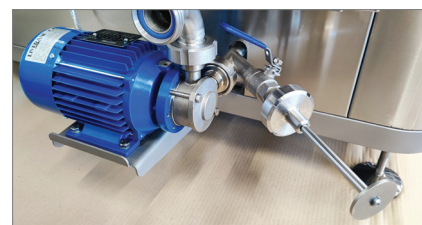
- az összes alkatrész egy rozsdamentes acél vázra van szerelve, ami kiegyenlítő lábakon áll
- hőforrás (gáz- vagy olajégő, elektromos fűtőegység vagy gőz)
- forróvíz keringetés centrifugálszivattyúval
- gumilapátos termékbetöltő szivattyú, inverterhez kapcsolva
- szárazon futás elleni védelem a szivattyún (kérésre), csigaszivattyún alapfelszereltség
- érintőképernyős vezérlőpanel a pasztörizálási folyamat optimális beállításához

### Opciók

- csigaszivattyú a pasztörizálón
- 250 l-es puffertartály szintérzékelővel, CIP (helyben tisztítás) rendszerrel és termékszivattyúval



A tisztítógolyó behelyezése a melegítő spirálba.



Szerszám a golyó spirálba juttatásához.

## Technikai adatok



A pasztörizálási folyamat egy PLC-s vezérlőrendszer megfigyelésével történik. A termék hőmérsékletét a hőcserélő kivezetőnyílására szerelt szenzor szabályozza. A kívánt pasztörizálási hőmérséklet az áramlási sebesség beállításával érhető el. A nagyobb áramlási sebesség

alacsonyabb hőmérsékletre vezet, és fordítva. Az áramlási sebességet a termékszivattyúra kapcsolt frekvenciaváltó szabályozza. Az érintőképernyős panel lehetővé teszi a pasztörizálási folyamat és a tisztítóprogram egyszerű vezérlését.

		PE200	PE300	PE450
<b>Kapacitás</b>	l/h	200	300	450
<b>Hőteljesítmény</b>	kW	16	24	36
<b>Tömeg</b>	kg	149	172	212
<b>L</b>	mm	634	634	634
<b>H</b>	mm	1595	1595	1595
<b>W</b>	mm	919	919	919
<b>Teljesítmény</b>	kW	16,8	24,8	36,8

		PO500	PO750	PO1200	PO1500	PO2200	PG500	PG850	PG1700
<b>Kapacitás</b>	l/h	500	750	1200	1500	2200	500	850	1700
<b>Hőteljesítmény</b>	kW	48	62	95	124	190	60	70	140
<b>Tömeg</b>	kg	350	409	441	505*	703*	364	443	628
<b>Felhasznált energiaforrás</b>	l/h	5,6	5,7	10,18	11,4	20,36	6-10 <sup>2</sup>	6-10 <sup>2</sup>	12-20 <sup>2</sup>
<b>L</b>	mm	1470	1255	1255	1574	1574	1470	1255	1574
<b>H</b>	mm	1396	1557	1762	1763	2363	1567	1557	2004
<b>W</b>	mm	1190	1120	1120	1120	1120	1190	1120	1120
<b>Teljesítmény</b>	kW	2	2	2,7	3,3	4,6	2,5	2,6	4,6

A technikai adatok tájékoztató jellegűek. A változtatás jogát fenntartjuk.

\* víz nélküli tömeg  
² földgáz

