

PASTEURIZATOR ȘI DISPOZITIV DE FIERBERE AUTOMAT PENTRU FRIGERE, COACERE LA ABUR ȘI ULTERIOARA PASTEURIZARE A CONSERVELOR ÎN RECIPIENTE

Model: P.B.G. 200

Produs de ultima generatie



Ideal pentru activitati industriale, comerciale si sociale care prepara hrana conservata sau/si pentru consum imediat in stare proaspata. (Mica Industrie, activitati de catering, cantine, restaurante de tip fast food)

Pasteurizator și dispozitiv de fierbere automat pentru frigere, coacere la abur și ulterioara pasteurizare a conservelor în recipiente – PRET 15.800.00 €

Diferite modalități de funcționare, pentru optimizarea diferitelor cicluri de producție: Frigere, fierbere la aburi, pasteurizarea produsului în borcane, răcirea produsului în borcare.

Instalația prevede încălzirea și răcirea în serie și răcirea rapidă astfel încât să garanteze întregul proces de pasteurizare și a putea efectua cu un singur echipament întregul

ciclu.

Ideal pentru producerea de roșii pasate, murături în ulei, în oțet, sucuri de fructe.

Dispune de: VAS din oțel inox AISI 304 cu o grosime mare , complet izolat

CAPAC cu deschidere totală

VALVA cu sfera din oțel inox pentru evacuarea totală a vasului

SONDA pentru controlul temperaturii în mijlocul produsului

SONDA pentru controlul temperaturii din interiorul vasului

DUȘ de serviciu

COȘ întărit din oțel inox pentru pausterizare, pentru realizarea din tabă perforată inox AISI 304 cu:

- **Bază ARMATĂ** adecvat pentru conținuturi grele
- Armuri laterale
- Tijă centrală cu fusuri pentru o eventuală agățare de lanț electropalan
- Perforare studiată pentru a permite un deflux rapid al apei în timpul evacuării
- Piciorușe din inox pe fund
- Capacitate maximă pentru o utilizare totală a vasului PBG

GRUP DE ÎNCĂLZIRE integrat cu ARZĂTOR din inox cu mai multe doze cu randament ridicat încorporat pentru a cărui funcționalitate este suficient un dispozitiv cu gaze (butelie, cilindru sau dispozitiv cu gaz metan):

- Aprinderea și gestionarea arzătorului prin intermediul centralei electronice cu sistemul de siguranță integrat;
- SISTEM automat economizor consum cu aprindere și închidere a arzătorului, în momentul atingerii temperaturii stabilite, dotat cu electrovalve pentru întreaga gestionare

TABLOU DE COMANDĂ CU ECRAN TOUCH SCREEN conform normelor CE cu:

- Automatizare prin intermediul PLC SIEMENS și software de administrare pentru controlarea completă a procesului de prelucrare;
- Interfața operator cu ecran grafic în culori de 7” și touch screen rezistiv;
- Vizualizare digitală a tuturor parametrilor de prelucrare cum ar fi temperatura produsului, temperatura vasului, temperatura ciclului de sterilizare prin intermediul unei sonde introduse în produsul, faze de prelucrare, perioare de tim, grafice etc.;
- Dispozitiv de reumplere automată a vasului;
- Semnalizare de terminarea a prelucrării
- Vizualizarea pe ecran a graficului evoluției temperaturilor în timp real;

- Calcularea și vizualizarea în timp real a valorii F00 și F71 privind sterilizarea;
- Memorarea ciclurilor de lucru efectuate, până la 7 zile;
- Software FJLOGGER pentru PC pentru citirea datelor de prelucrare, calcularea funcției F100 și F71, generarea graficului temperaturilor și tipărirea raportului de prelucrare;
- Interfața rețelei Ethernet pentru comanda la distanță a echipamentului prin intermediul rețelei LAN și WAN cu software-ul respectiv.

PLATFORMĂ pentru a facilita lucrul operatorului cu:

- Planul de bază superior din oțel inox învelit cu material antialunecare
- șasiu întărit din oțel inox
- roți cu suport de inox pentru a facilita operațiunile de amplasare și curățenie

DATE TEHNICE

Dimensiuni 95*140*80

Capacitate de lucru pentru ciclul 70/100 kg

Capacitate vas 240 lt.

Borcane standard 300 cc aproximativ 280

Alimentare cu GPL sau gaz metan

Consum gaze 2,5 kg/h

Putere arzător Kcal 27.000

Construire: conform normelor CE