# Pasteurisateur électrique automatique



Pasteurisateur automatique à chauffage électrique et échangeur de chaleur « tube à tube » pour un traitement en douceur du produit et une pasteurisation fiable à la température de remplissage prédéfinie ; convient pour les jus de fruits (frais, troubles ou limpides), les jus de légumes, le cidre, le vinaigre et le vin.

Un jus correctement pasteurisé peut se conserver plusieurs mois sans perte majeure de qualité.

La température (généralement env. 80 °C) détermine le niveau de désactivation des micro-organismes et des enzymes afin de prolonger la durée de conservation du jus.

Caractéristiques techniques du système :

- Régulation automatique de la température du jus
- Pompe à rotor souple (impeller) en acier inoxydable
- Bonne efficacité énergétique
- Très faible écart de température entre le produit et le circuit d'eau de chauffage
- Chaudière électrique avec régulation automatique de la température
- Affichage des températures du jus et de l'eau
- Échangeur de chaleur « tube dans tube » en acier AISI 304
- Haute efficacité grâce au principe à contre-courant
- Convient aux liquides filtrés et troubles
- Monté sur un châssis robuste en acier inoxydable thermolaqué

Données techniques :

- **Modèle : 450 automatique**
- Longueur/Largeur/Hauteur : 1200 x 800 x 1700 mm
- Capacité : 450 l/h (de 16 °C à 80 °C)
- Surface d'échange thermique : 2,4 $m^2$
- Échangeur coaxial en acier AISI 304
- Chauffage : Chaudière électrique
- Raccordement électrique (chauffage) : 400 V / 50-60 Hz (triphasé)
- Consommation : 40 kW – courant nominal 57,97 A – fusible 63 A
- Unité de commande et pompe : 220 V / 50-60 Hz (monophasé), 400 W
- Entrée et sortie du jus : raccords à définir

- **Modèle : 160 automatique**
- Longueur/Largeur/Hauteur : 1200 x 800 x 1700 mm
- Capacité : 160 l/h (de 16 °C à 80 °C)
- Surface d'échange thermique : 1.3 $m^2$
- Échangeur coaxial en acier AISI 304
- Chauffage : Chaudière électrique
- Raccordement électrique (chauffage) : 400 V / 50-60 Hz (triphasé)
- Consommation : 16 kW – courant nominal 34.78 A – fusible 40 A
- Unité de commande et pompe : 220 V / 50-60 Hz (monophasé), 400 W
- Entrée et sortie du jus : raccords à définir

Option :

Dispositif de sécurité anti-débordement pour réservoir de remplisseuse – 1 unité

Pour installation dans le réservoir de la remplisseuse.

Ce dispositif de sécurité anti-débordement est constitué d'un interrupteur à flotteur en acier inoxydable ; il peut être installé à l'intérieur du réservoir tampon ou dans la cuve de la remplisseuse afin d'éviter tout débordement du jus provenant du pasteurisateur.

Il arrête le pasteurisateur avant que le réservoir ne déborde.

Il n'est pas possible de raccorder directement un pasteurisateur à une remplisseuse dépourvue de réservoir tampon. Le réservoir tampon sert à compenser les différences de débit entre le pasteurisateur et l'unité de remplissage.

Si le processus de remplissage ralentit ou s'arrête pour une raison quelconque, l'interrupteur à flotteur arrête le pasteurisateur avant que le réservoir tampon ne déborde, puis le relance automatiquement une fois que le niveau a baissé.