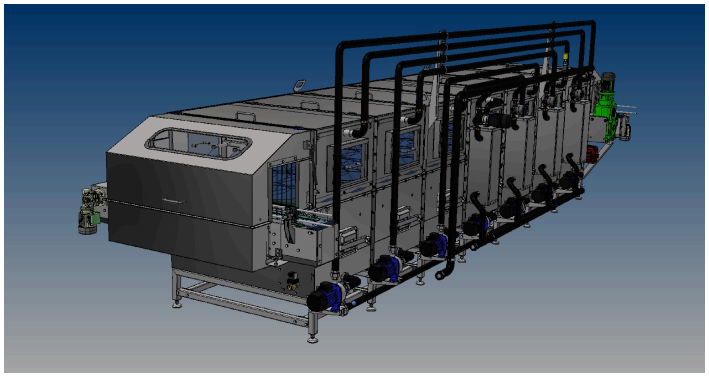


TÚNEL PASTEURIZADOR MOD. MBREW 1000

Entra para ver el precio

SKU: N / A
Categorías: Cerveza, Equipos de frío/calor, Equipos de frío/calor, Equipos de frío/calor, Estado, Filtros, Intercambiadores, Kombucha, Limpieza y desinfección, Limpieza y desinfección, Limpieza y desinfección, Nuevos, Pasteurizadores, Pasteurizadores, Varios, Varios, Varios, Vino

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

TÚNEL PASTEURIZADOR MOD. MBREW 1000

Construcción en acero inoxidable

RENDIMIENTO:

1.000 botellas/h de 1000 ml (De ø 90 mm)

2.000 botellas/h de 500 ml (De ø 70 mm)

2.000 latas/h de 330 ml (De ø 66 mm)

Alimentado por suministro de vapor externo (la caldera no está incluida en el presupuesto).

El bastidor está fabricado con tubos cuadrados de acero inoxidable, sobre patas ajustables.

DIMENSIONES: Largo: 6.938 mm Ancho: 1.974 mm Alto: 1.503 mm.

El baño de agua se encuentra debajo de la cinta transportadora y está dividido en varias cubetas independientes para recoger el agua que baja de las boquillas de pulverización, bombearla a través del intercambiador de calor y pulverizarla en el lado opuesto.

Dispone de 8 zonas de calentamiento diferentes para precalentamiento, pasteurización, mantenimiento de temperatura y reenfriamiento.

Zona de pasteurización: 30 °C / 50 °C / 70 °C / 85 °C /

Zona de mantenimiento: 80 °C / 75 °C / 55 °C / 35 °C

(temperaturas ajustables hasta 90 °C de pasteurización).

Las paredes exteriores están aisladas para reducir las pérdidas de calor.

Cada depósito de agua cuenta con un filtro compuesto por dos placas de tamiz para la filtración continua del agua durante el cambio de filtro.

Cada depósito de agua cuenta con una gran puerta lateral para facilitar la limpieza del pasteurizador.

Todos los depósitos están conectados por la parte inferior para mantener el nivel de agua constante.

En uno de los depósitos hay un sensor de nivel mínimo/máximo para llenar el agua hasta el nivel correcto.

En la parte superior del pasteurizador se encuentran tapas de servicio para limpiarlo desde arriba, realizar tareas de mantenimiento en el sistema de pulverización o retirar botellas dañadas del canal.

La cinta transportadora que atraviesa el túnel es de plástico, con una superficie muy abierta para facilitar el paso del agua.

La temperatura se controla mediante sensores en cada ciclo y se regula mediante válvulas de vapor de accionamiento neumático.

PLC central con pantalla táctil y registrador de temperatura en un armario de acero inoxidable.

Los transportadores cuadrados del túnel forman parte del pasteurizador y deben conectarse al sistema de transporte del cliente.

A diferencia de antes, los precios de compra de la materia prima cambian con mucha más frecuencia y en mayor medida.

Consideramos esta oferta válida por 21 días a partir de la fecha de la oferta.

PARA MÁS INFORMACIÓN ADICIONAL CONSULTAR MEDIANTE E-MAIL A: info@mercabrew.com

INFORMACIÓN ADICIONAL