

IMPIANTO PILOTA DI CONCENTRAZIONE DISCONTINUA

Mod. CB/EV

INTRODUZIONE

L'impianto di concentrazione permette di concentrare succhi di frutta, d'agrumi, di pomodoro e la produzione di confetture e marmellate.

SPECIFICHE TECNICHE

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Alimentazione: 40 l per ciclo di lavorazione
- Bolla di concentrazione, diametro 400 mm, capacità 40 l, esecuzione acciaio inox AISI 304, collaudo idraulico a 3 bar, attacchi per riscaldamento con vapore e raffreddamento con acqua
- Valvola di sicurezza inserita sulla linea vapore
- Termometro, scala 0 ÷ 100 °C
- Manometro, scala 0 ÷ 6 bar
- Vacuometro, scala -1 ÷ 0 bar
- Valvola di scarico DN 50, esecuzione acciaio inox AISI 304
- Specola visiva completa di lampada
- Gruppo agitatore completo di moto-riduttore, P = 0,25 kW, 15 rpm, raschiatori in PTFE
- Pompa da vuoto ad anello liquido, P = 0,7 kW, completa di separatore aria/acqua
- Condensatore tipo a fascio tubiero, esecuzione acciaio inox AISI 304, completo di serbatoio di raccolta della condensa con indicatore di livello
- Quadro elettrico a norme CE, grado di protezione IP 55, comprendente pulsanti d'arresto e marcia, pulsante d'emergenza

Dimensioni: 900 × 1100 × 2100 mm

Peso: 260 kg



ADATTO PER LA LAVORAZIONE DI:

LATTE (Linea da tavolo)	LATTE (Linea carrellata)	FRUTTA	POMODORO	AGRUMI	OLIVE	SEMI OLEAGINOSI	UVA	BIRRA	PRODOTTI ITTICI	LIQUORI
		•	•	•						

INDISPENSABILE

SERVIZI (PREDISPOSIZIONE A CURA DEL CLIENTE)

- Alimentazione elettrica: 400 Vca 50 Hz trifase - 2 kVA
(Altra tensione e frequenza su richiesta)
- Acqua: 400 l/h
- Vapore: 20 Kg/h a 4 bar
- Aria compressa: consumo saltuario, P = 3 bar

ACCESSORI (NON INCLUSI)

- Generatore di vapore, mod. SCT04/EV (se l'impianto non fa parte di una linea) oppure mod. SCT03/EV.

INCLUSO

MANUALE
TEORICO-PRATICO-SPERIMENTALE

