

IMPIANTO PILOTA POLIVALENTE DI DISAERAZIONE

Mod. DSR/EV



INTRODUZIONE

L'unità di disaerazione permette di eliminare l'aria ed eventuali sostanze volatili maleodoranti assorbite nel prodotto durante le fasi di lavorazione in modo da ottenere un prodotto più stabile, uniforme e senza difetti di gusto.

SPECIFICHE TECNICHE

- Struttura carrellata in acciaio inox AISI 304
- Alimentazione max.: 200 l/h (portate maggiori su richiesta)
- Disareatore cilindrico, esecuzione acciaio inox AISI 316, capacità 15 l, moto-agitatore ed asta di livello
- Motore per agitatore
- Agitatore a turbina, esecuzione acciaio inox AISI 316, con tenuta meccanica flussata con acqua
- Pompa da vuoto ad anello liquido, P = 0,7 kW, completa di separatore aria/acqua
- Pompa a vite per estrazione e riciclo del prodotto disaerato, portata 300 l/h, esecuzione acciaio inox AISI 316 e Viton, P = 0,55 kW
- Linee di collegamento e valvole in acciaio inox AISI 304 e 316
- Vuotometro scala, -1 ÷ 0 bar
- Quadro elettrico a norme CE, grado di protezione IP55, completo di interruttore automatico differenziale e sinottico dell'impianto
- Pulsante d'emergenza

Dimensioni: 1400 × 600 × 1550 mm

Peso: 190 kg

ACCESSORI SU RICHIESTA

- Il lavaggio dell'impianto può essere effettuato con l'unità ausiliaria mod. LAV/EV.

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 - 2,5 kVA (Altra tensione e frequenza su richiesta)
- Acqua: consumo max. 150 l/h
- Scarico a pavimento

INCLUSO

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

