



TÚNEL DE ENFRIADO Y PASTEURIZADO



De productos envasados:

Equipo diseñado para pasteurizar y enfriar alimentos envasados en contenedores metálicos, de vidrio o plástico. El sistema es por aspersión con recirculado de agua para garantizar un intercambio de calor seguro y eficiente además de un filtrado continuo, que es comparable al efecto obtenido con los sistemas por inmersión.

Una de las principales características de estos pasteurizadores es su modularidad, que permite una reducción de los costos de transporte y un fácil montaje.

Cada módulo está equipado con un sistema de recirculado compuesto por bomba, sistema de aspersión o reociado, filtro y cuando sea necesario, un sistema de calefacción. Los módulos pueden llevar a cabo tanto calentamiento como enfriamiento en función del programa establecido.

En caso de utilizarse solo para enfriamiento, los envases entran a una temperatura mayor a 80°C y a lo largo del túnel se les rocía agua mediante picos aspersores a aproximadamente 25°C lo cual logra reducir la temperatura hasta 30°C.

Características Técnicas

Túnel de enfriado y pasteurizado

Cuerpo totalmente construido en acero inoxidable calidad AISI 304, terminaciones sanitarias.

Sistema de aspersión y filtrado realizado en acero inoxidable AISI 304.

Bombas de recirculado de tipo centrífugas en acero inoxidable AISI 304.

Sistema de calefacción mediante inyección directa de vapor, o por intercambiadores a placas.

Banda Transportadora modular plástica de área abierta apta para temperatura.

Tablero eléctrico de protección y comando que permite ajustar el tiempo de residencia de los envases y la temperatura de pasteurización.

Tensión de comando en 24 Vca.

