

## PASTEURIZADOR CONTÍNUO

### CARACTERÍSTICAS

- Totalmente em aço inox;
- Acabamento externo escovado com soldas aparentes e passivadas;
- Acabamento interno natural 2B com soldas aparentes e passivadas;
- Software exclusivo Serra Inox;
- Painel de controle com CLP, IHM touch screen;
- 5 estágios compostos por 3 reservatórios;
- 1º e 5º estágio compartilham do mesmo reservatório;
- 2º e 4º estágio compartilham do mesmo reservatório;
- 3º estágio com reservatório independente;
- 5 unidades de moto bomba para pressurização dos esguichos e envio/retorno da torre de resfriamento;
- Controle de nível dos reservatórios automáticos;
- Controle de aquecimento automático via vapor;
- Controle de resfriamento automático via torre de resfriamento;
- Boca de inspeção inferior para limpeza dos reservatórios;
- Boca de inspeção superior para limpeza dos filtros dos reservatórios;
- Esteira transportadora plástica acionada por motorreductor com inversor de frequência;
- Esteira com motorreductor e inversor de frequência para ajuste do tempo de passagem da garrafa/lata;
- Padrão de conexões hidráulicas TC Clamp;
- Tensão de operação: 220/380/440v.

Pasteurizador Contínuo	A	B	C
600 garrafas	1875 mm	2220 mm	3735 mm
1.000 garrafas	1825 mm	2565 mm	4575 mm

Obs.: Tamanhos maiores, solicitar informações à equipe comercial.

