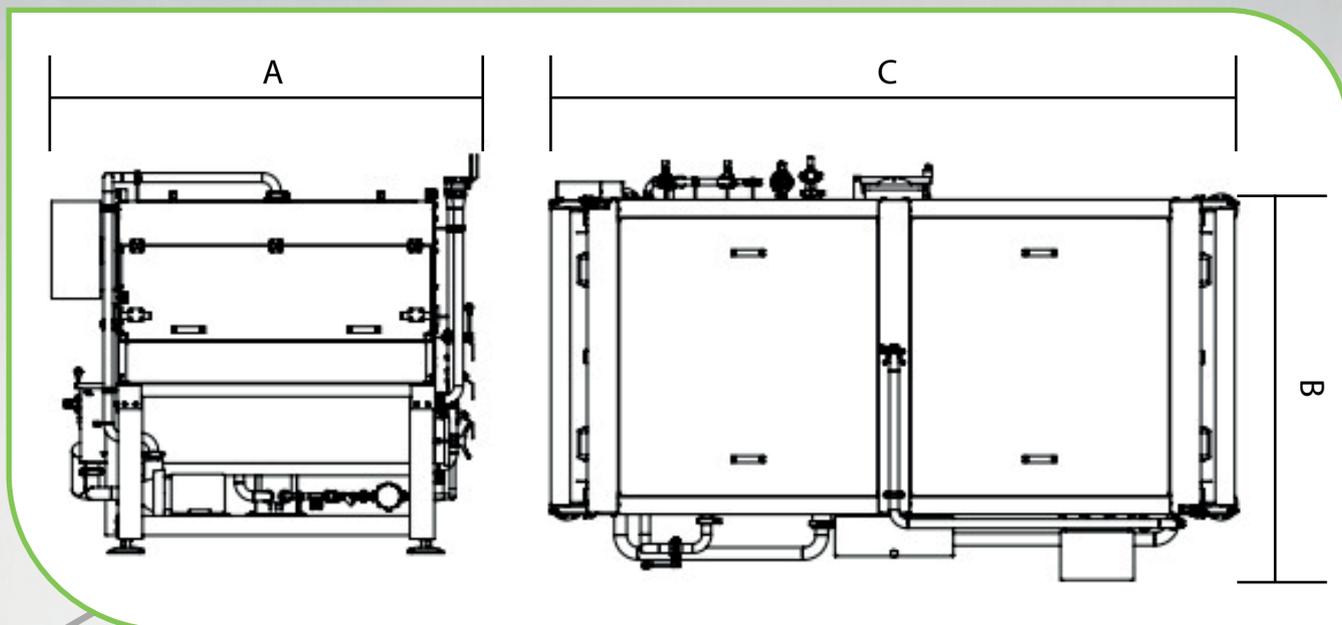


## PASTEURIZADOR DE TÚNEL EM CAIXAS (COM ESTEIRA MOTORIZADA)

### CARACTERÍSTICAS

- Capacidade: 14/27 caixas;
- Pasteurizador tipo túnel estacionário em caixas sob esteira;
- Perfis deslizantes para suportar o deslizamento das caixas (inox ou plásticas);
- Sistema de aspersão de água por bicos pulverizadores;
- Filtro em tela de inox lavável para não entupimento dos bicos;
- 1 bomba para aspersão da água;
- 1 bomba para envio da água pasteurizador/torre de resfriamento;
- 1 bomba para envio da água torre de resfriamento/pasteurizador;
- Sistema de aquecimento por vapor através de trocador brasado;
- Controle de processo por sensor tipo PT100 interno na garrafa;
- Sensor de temperatura tipo PT100 no reservatório de água;
- Sistema de resfriamento via torre de resfriamento;
- Painel de controle e monitoramento digital;
- Sistema de movimentação por esteira plástica com acionamento manual nas duas pontas tracionado por motorreductor;
- Consumo de vapor aproximado 70 a 80kgv/h;
- Consumo elétrico: 6 KW/h;
- Padrão de conexões hidráulicas: BSP;
- Capacidade total do tanque: 470 litros;
- Pressão de trabalho: 3 kg/m<sup>2</sup>;
- Temperatura de processo: 65°C máximo;
- Tensão de operação: 220/380v trifásico, 440.





Pasteurizador de túnel em caixas	A	B	C
14 caixas	1560 mm	1740 mm	2790 mm
27 caixas	1590 mm	1750 mm	5780 mm