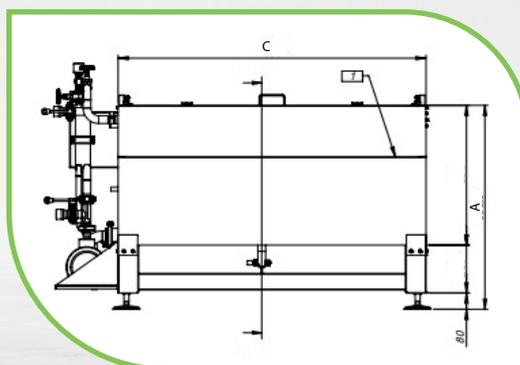


## PASTEURIZADOR EM CAIXAS (MANUAL)



### CARACTERÍSTICAS

- Capacidade: 9 caixas;
- Capacidade caixas: 30 a 34 garrafas de 500 e 600 ml;
- Totalmente em aço inox;
- Formato retangular;
- Acabamento externo escovado com soldas aparentes e passivadas;
- Acabamento interno natural 2B com soldas aparentes e passivadas;
- Alimentação manual das garrafas por caixas plásticas;
- Sistema de dispersão de água por bicos;
- Aquecimento por vapor;
- Reservatório de água na parte inferior do equipamento;
- Resfriamento através de torre de resfriamento;
- Controle de aquecimento eletrônico;
- Controle e monitoramento por controlador digital;
- Quadro de comando;
- Sensor de temperatura tipo PT-100 no reservatório;
- Sensor de temperatura tipo PT-100 na garrafa;
- Bomba para processo 1,5cv;
- Consumo de vapor aproximado: 70KGV/H
- Consumo elétrico: 3,5KW/h;
- Tensão de operação: 220/380V;
- Padrão de conexões hidráulicas: BSP;
- Capacidade total do tanque: 200 litros;
- Pressão de trabalho: 3kg/m<sup>2</sup>;
- Temperatura de processo: 62°C.



Pasteurizador em caixas

A	1920 mm
B	1900 mm
C	2200 mm