

## PASTEURIZADOR FLASH

### CARACTERÍSTICAS

- Estrutura total em aço inox AISI 304;
- Acabamento externo polido alto brilho;
- Acabamento interno sanitário;
- Capacidade de 2.000L/H a 10.000L/H;
- Aquecimento de água por trocador brasado;
- Retardo com duto de 2" para o ganho de UP's;
- Bomba centrífuga de circulação de produto construída em aço inox AISI 304;
- Válvula controladora de pressão de 0 a 16 bar;
- Válvula proporcional micro processada para controle de aquecimento;
- Placas trocadoras de calor móveis e fixas em AISI 316L com gaxetas em borracha NBR;
- Sistema de inserção de CO<sup>2</sup> através de vela sinterizada em aço Inox;
- Controle e Monitoramento Via IHM e CLP;
- Sistema CIP automático;
- Tanque de equilíbrio com sensores de nível e pressão automáticos;
- Apoio sobre pés com regulagem de altura;
- Medidor de vazão eletro magnético;
- Controle da temperatura da linha e etapa de água quente;
- Monitoramento da temperatura de saída da cerveja;
- Monitoramento e controle proporcional da temperatura da água quente;
- Monitoramento da temperatura da cerveja na saída do retardo;
- Acionamento automático com possibilidade de controle manual de todas as válvulas e motores via IHM;
- Possibilidade de cadastramento da receita do processo de pasteurização para cada estilo de cerveja com próprio nome da mesma, facilitando a identificação e seleção;
- Monitoramento e gerador de gráfico de temperatura de água, temperatura de cerveja e vazão de cerveja.

	Demanda energética	Demanda de CO <sup>2</sup>	Demanda de vapor	Demanda de água	Demanda de frio
2.000L	15,8 A	2 a 3 kgf/cm <sup>2</sup>	80 kgv/h	3 kgf/cm <sup>2</sup>	30.000 kcal
6.000L	26 A	2 a 3 kgf/cm <sup>2</sup>	135 kgv/h	3 kgf/cm <sup>2</sup>	60.000 kcal

