

Pasteurizador – CFP

• Aplicación

El **pasteurizador CFP** está diseñado **a medida** para el tratamiento térmico de todo tipo de productos alimentarios de alta viscosidad, como la miel y siropes o baja viscosidad tal como leche, zumos, refrescos, etc. Además, para trabajar con productos en base azúcar, se puede integrar un medidor de grados brix en línea.

El diseño del pasteurizador CFP incluye un tanque de balance (BTD) desde dónde se bombea el producto hasta un intercambiador de placas (con tantas secciones de paso como el proceso requiera) en el que se calienta o enfría a las temperaturas de pasteurización o envasado adecuadas para cada producto y/o los distintos requerimientos del proceso. Tras la salida de la sección de calentamiento, el producto circula a través del holding durante el tiempo que se requiera.

• Diseño y características

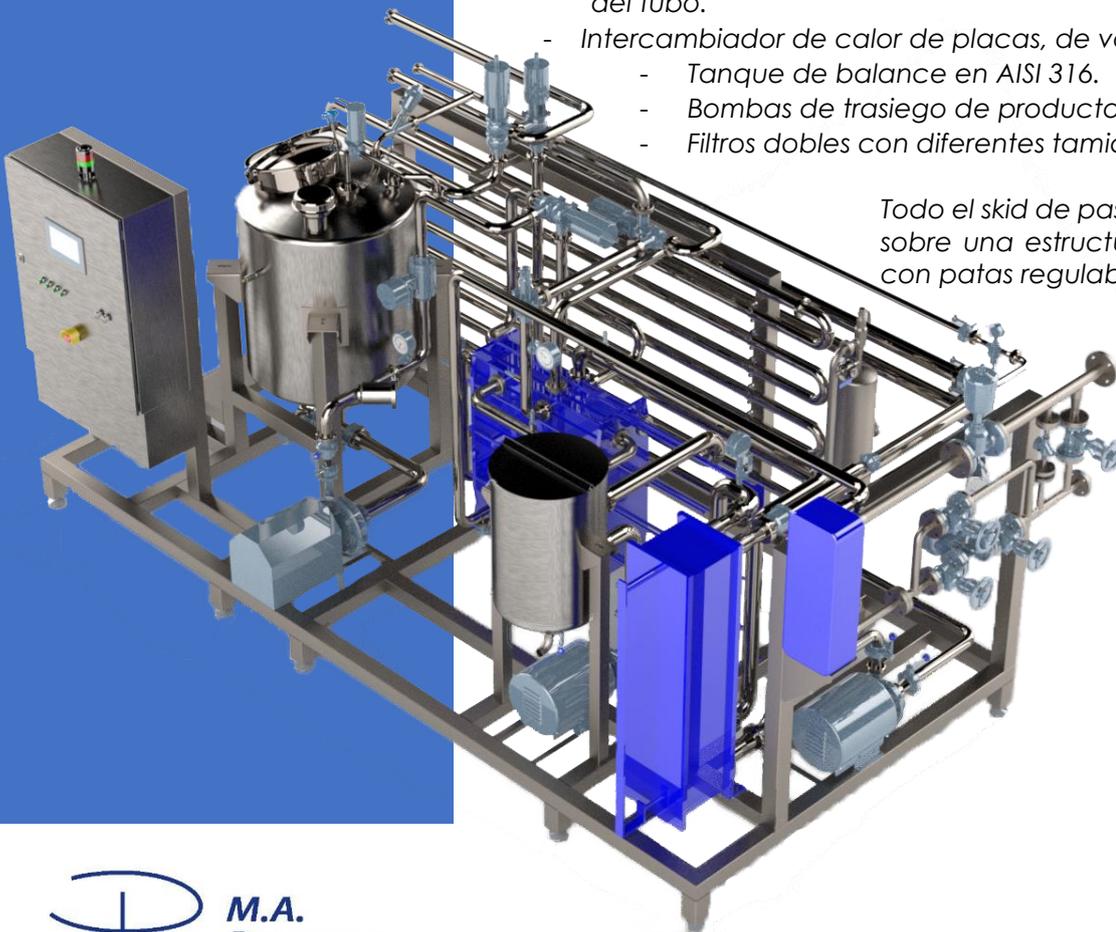
Equipo sobre bastidor compuesto de:

- Válvulas de corte y desvío automáticas, además de válvulas de operación manual e instrumentación necesaria para el control de las variables del proceso.
- Holding diseñado con ligera inclinación para mejorar el drenaje del tubo.
- Intercambiador de calor de placas, de varias secciones.
 - Tanque de balance en AISI 316.
 - Bombas de trasiego de producto.
 - Filtros dobles con diferentes tamices.

Todo el skid de pasteurización va montado sobre una estructura en acero inoxidable con patas regulables en altura.

Para operar con el equipo, se incluye un cuadro de control en acero inoxidable AISI 304.

En los casos en los que sea necesario, los servicios a proporcionar al equipo son: agua glicolada para el enfriamiento, así como agua caliente o vapor industrial.



- **Especificaciones técnicas**

Materiales:

Piezas en contacto con el producto	AISI 316L
Otras piezas de acero	Acero inox. AISI 304L
Juntas en contacto con el producto	EPDM, NBR, FPM, ...

Acabado superficial:

Interno	2B, con soldaduras limpias y pulidas $Ra \leq 0.8 \mu m$
Externo	Mate o satinado

Límites de operación:

Capacidad	- L
Presión máxima trabajo	16 bar
Temperatura de trabajo	95 °C

Conexiones:

DIN 11851
SMS

- **Tipos de montaje**

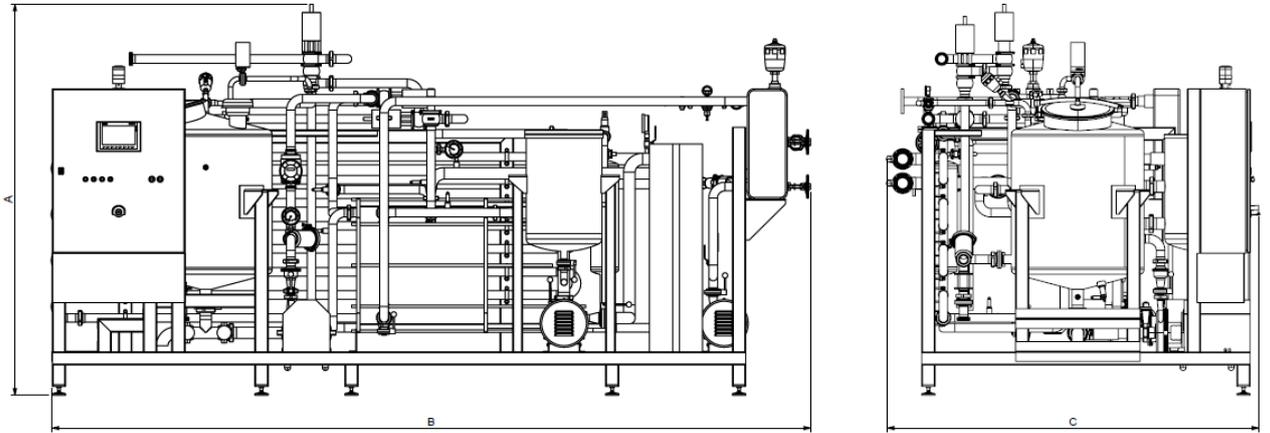
Se ofrecen diferentes tipos de montajes en función de las necesidades del cliente y el proceso a tratar.



Pasteurizador – CFP

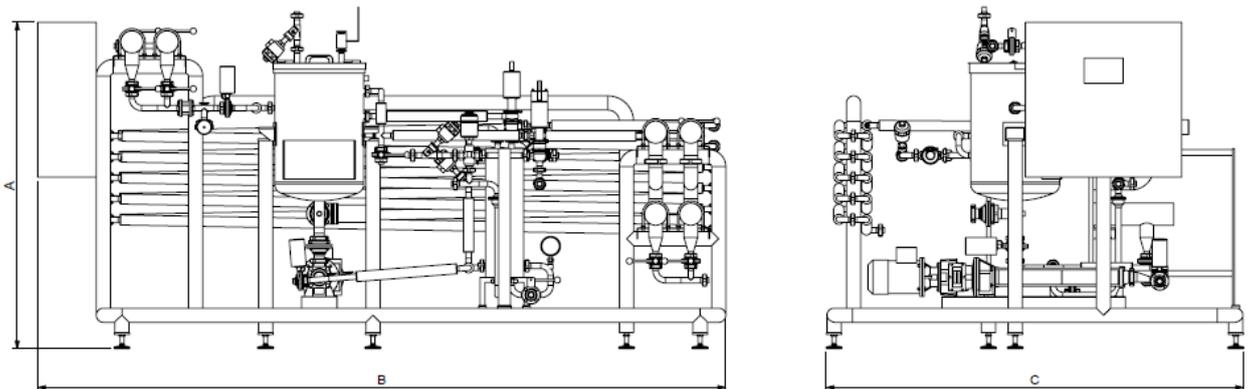
- **Dimensiones**

- *Ejemplo de montaje 1: Pasteurizador sobre bastidor con kit de agua caliente*



DN ₁	DN ₂	DIN 11851			Peso (kg)
		A (mm)	B (mm)	C (mm)	
65	65	2400	4600	2300	1.200

- *Ejemplo de montaje 2: Pasteurizador sobre bastidor sin kit de agua caliente*



DN ₁	DN ₂	A	DIN 11851		Peso kg
			(kg)	C	
65	65	1700	3500	2150	950

Información orientativa. Nos reservamos el derecho de modificar cualquier material o característica sin previo aviso. Fotos no contractuales.



**M.A.
Procesos**