neaen
Food Processing Equipment

PASTEURIZADOR POR LOTES

NEAEN BP

PARA PRODUCTOS EN ENVASES INDIVIDUALES

Diseñado para la pasteurización de una amplia gama de productos en distintos tipos de envases:

- leche
- cerveza
- vino
- jugos
- otros

Diseño

El pasteurizador de la serie BP consiste en una cuba térmicamente aislada rectangular ya sea con serpentines de calefacción integrados en su camisa de calentamiento o que se pueden conectar a una fuente externa de vapor, una tapa aislada térmicamente, y, opcionalmente, un registro de datos (en papel o electrónico) de la temperatura y el tiempo de procesamiento

El pasteurizador está equipado con un panel de control integrado protegido contra el sobrecalentamiento.

El pasteurizador de la serie BP está hecho completamente de acero inoxidable de grado AISI 304.

El pasteurizador cuenta con soportes de acero inoxidable, la altura de los cuales se puede ajustar para permitir la colocación del pasteurizador en superficies que no son completamente horizontales.

Cómo funciona

Las botellas / frascos conteniendo el producto se colocan en una cesta de malla en una capa. Junto con la canasta e están cargados con un teleférico (no incluido en el conjunto) en la cuba pasteurizador llena de agua hasta el nivel necesario. Después de que la tapa está cerrada, el operador selecciona la temperatura requerida y el tiempo durante el cual se va a tratar el producto. Una vez finalizado el ciclo de pasteurización, la calefacción se desconecta y suena una señal.

Si no hay cesta, los recipientes con el producto se pueden colocar manualmente directamente sobre la parte inferior de la cuba de pasteurización. En este caso, a fin de evitar quemaduras, se aconseja que el agua se vierta desde un contenedor adicional después de colocar la última botella.

Características y ventajas del pasteurizador NEAEN BP

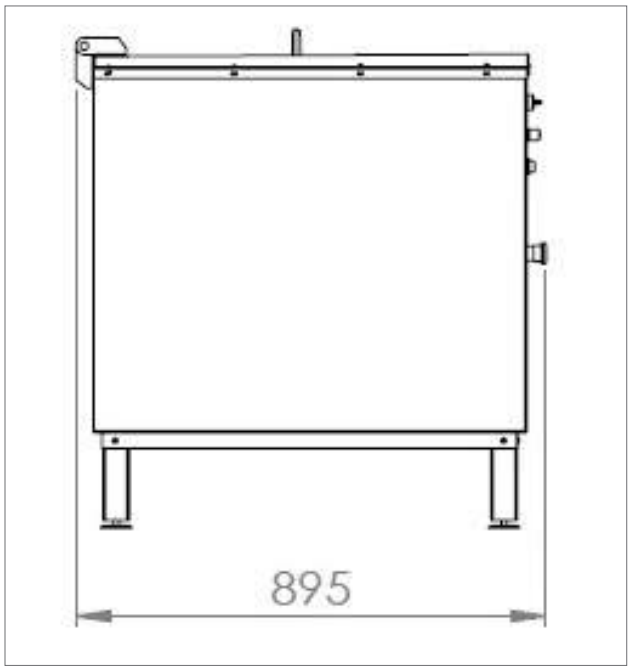
- Alta capacidad calorífica
- Una manera conveniente de mantener la tapa en la posición abierta; la tapa se abre con ayuda de amortiguadores cargados de gas
- Carga rápida gracias a la utilización de una cesta
- Aislamiento térmico mejorado de las paredes laterales y la tapa
- Mayor seguridad: control preciso de la temperatura y una válvula de seguridad para liberar el vapor
- La refrigeración forzada del panel de control protege contra el sobrecalentamiento
- El tiempo de tratamiento es ajustable con un temporizador
- Opcionalmente se puede instalar una grabadora para registrar la temperatura y el tiempo de tratamiento

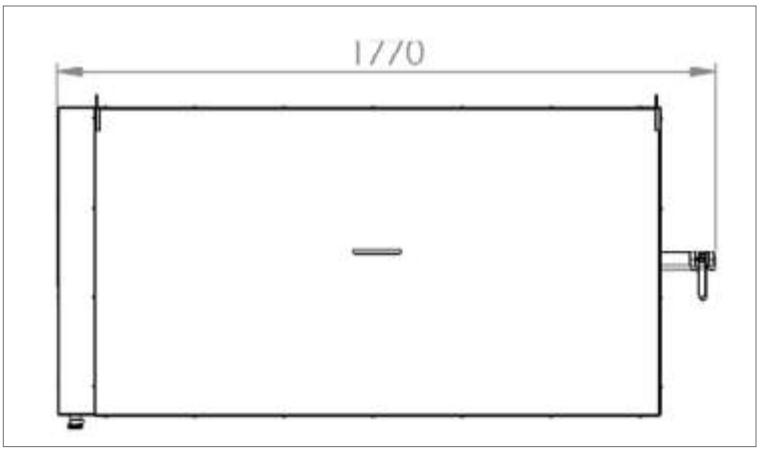
Aplicación universal

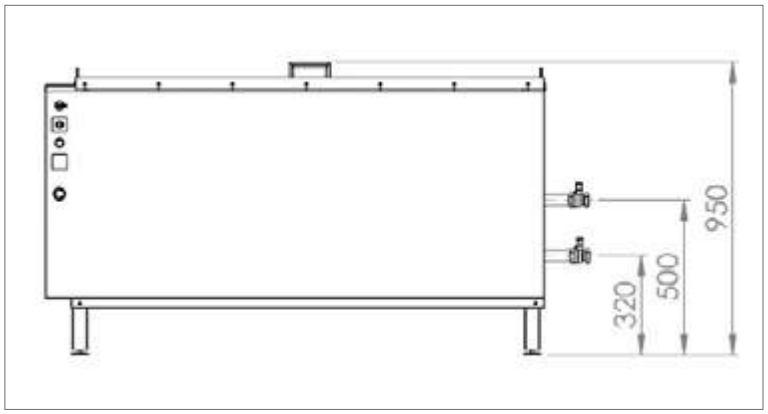
El pasteurizador de la serie BP puede aplicarse para el tratamiento térmico de una amplia gama de productos, y también puede ser utilizado como una cuba de ebullición de productos de cocción en cestas.

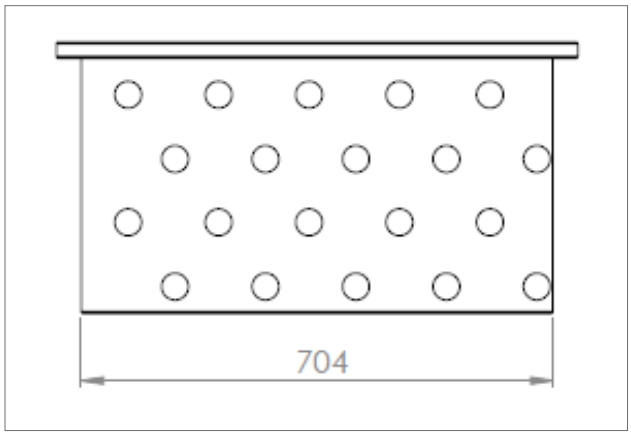
Modelo*	BP-450
Calefacción	Electro / vapor
Capacidad	200 botellas (1 litro)

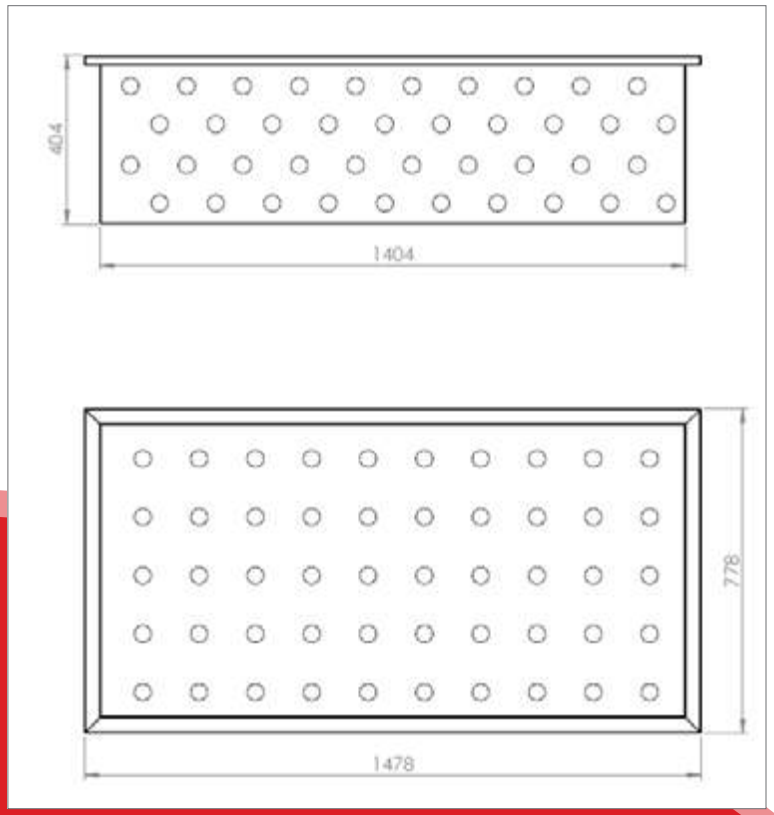
* otros tamaños disponibles bajo pedido











LA COMPAÑÍA EMA EUROPE CUENTA CON MÁS DE TREINTA AÑOS DE EXPERIENCIA EN EL DESARROLLO, DISEÑO Y FABRICACIÓN DE EQUIPOS INDUSTRIALES PARA LA ELABORACIÓN TÉRMICA DE ALIMENTOS.

La gama de equipos disponibles en el mercado incluye freidoras y hornos tipo cinta transportadora continua, freidoras a tambor, blanqueadores por lotes y blanqueadores de tambor continuo y tipo cinta transportadora, eliminadores de escarcha, aparatos de coción continua y discontinua, tanto atmosféricos como al vacío, intercambiadores de calor de superficie rascada, y una amplia gama de equipos auxiliares, como lavadoras, transportadores, bombas, homogeneizadores, y otros.

Nuestra empresa ofrece un servicio de ciclo completo, desde el diseño de los proyectos tecnológicos para la fabricación de equipos de cualquier complejidad en nuestra propia planta de producción, situada en el corazón de Europa, así como la introducción de los equipos en funcionamiento, mantenimiento de la garantía y servicio post-garantía con nuestro propio centro de servicio.

Teniendo mucha experiencia en la implementación práctica de proyectos en el procesamiento industrial de carnes, frutas y productos vegetales, productos semielaborados y otros productos, la empresa está dispuesta a brindar a sus clientes asesoria tecnológica, desarrollo del proceso de producción del proyecto, la fabricación de equipos, supervisión del montaje, puesta en obra y otros servicios de mantenimiento.

info@neaen.com

Encuentre el representante de ventas más cercano en la sección de contactos

http://neaen.com/es/contactos

neaen
Food Processing Equipment