

## TUNEL PASTERIZADOR/ENFRIADOR BOTELLAS CERVEZA



### Ficha técnica

- Producto tratado:	cerveza
- Contenedor:	botella de vidrio
- Durada del tratamiento:	52 minutos
- Temperatura de entrada:	+ 2°C
- Temperatura de salida del producto:	+32 / 35 °C
- Productividad:	1500 bot/hora Ø62mm
- Superficie útil:	4,8m <sup>2</sup> (4x1,2)
- Altura de trabajo:	1100mm ± 50mm
- Altura máxima de transito:	300mm
- Alimentación eléctrica:	380V 50 H

Esta máquina ha sido proyectada con la finalidad de ahorrar energía en producción. Para esta finalidad, el consumo de kW, de vapor y de agua ha sido cuidadosamente calculado.

## Descripción

Unidad adecuada para pasteurizar productos envasados en botellas o latas. La máquina mediante un inversor permite cambiar el formato. Estructura de soporte de tamaño adecuado, construida en chapa de acero inoxidable AISI 304 con un espesor de 30/10 y perfiles en acero inoxidable AISI 304. Patas de apoyo ajustables. Campana para aspiración natural de vapores fabricada en chapa de acero inoxidable AISI 304.

Cinta de avance de contenedores dentro del túnel de polipropileno apoyada sobre guías en acero inoxidable AISI 304, accionadas por moto-reductor con motor eléctrico controlado por inverter, con motorización y catenaria en Acero inoxidable AISI 304.

Banda de entrada unidireccional de 3000 mm de largo operada por moto-reductor con motor controlado por inverter. Correa de salida unidireccional de 4000 mm de largo operada por moto-reductor con motor eléctrico controlado por el inverter con cadena de persiana.

Ventilador controlado por un motor eléctrico para vaciar los contenedores. Colectores de distribución de acero inoxidable para drenaje de aire en acero inoxidable AISI 304, colocado en la correa de salida, con ajuste de cambio de tamaño.

Tanques de recolección de agua en acero inoxidable AISI 304 con escotillas de inspección para facilitar la limpieza y eliminación de escombros o botellas.

Filtro de orificio de acero inoxidable de 8 mm con sangrado automático. Tubos múltiples en acero inoxidable AISI 304 para la distribución correcta y uniforme del agua, completa con boquillas de latón donde sea necesario.

Bobina cerrada para calentar el agua de pasteurización utilizando el vapor, completo con drenaje de condensado automático. Válvula de cierre de vapor para la regulación de la temperatura del ciclo pasteurización. Con reguladores de flujo de entrada y salida de aire.

Termorregulación para controlar las temperaturas del agua de pasteurización utilizando el PT100 que regula la válvula de vapor. Termorregulación para controlar las temperaturas del agua de enfriamiento por PT100 que opera la válvula solenoide ON-OFF.

Sensor de desbordamiento de las botellas en línea. Cubiertas estancas extraíbles en chapa de acero inoxidable AISI 304, espesor 12/10, completo con asas de baquelita.

Los cables de conexión entre el panel eléctrico y los diversos usos son de tamaño adecuado y protegido.

Cuadro eléctrico en armario de acero inoxidable AISI 304, dimensiones 800x450xh2000 m; base y pies ajustables; el cuadro contiene todos los controles y las protecciones de los motores que activan la máquina.

Grabación térmica electrónica con la posibilidad de leer los datos con una memoria USB para el registro de temperaturas y ciclos de pasteurización.

Este software permite monitorear hasta 4 procesos y registrar su progreso, guardándolos en un archivo CSV.

### Consumo

- |                        |                               |
|------------------------|-------------------------------|
| - Corriente eléctrica: | kW 3 + 2,2 secador de envases |
| - Agua:                | 6 litros por minuto a 18°C    |
| - Aire comprimido:     | 20 cm <sup>3</sup> /h         |
| - Vapor:               | 130 kg /h (3-4 bar)           |