



PASTEURISATEUR A GAZ



Pasteurisateur 650 L/h sur remorque

Descriptif :

Pasteurisateur gaz 450 l/h, 42 kW type : PG42

- Echangeur semi-tubulaire, inox 304L (ou 316 sur demande)
- Pompe de gavage corps inox, rotor souple
- Régulation automatique de la température de pasteurisation (par modulation du débit de jus de fruit)
- Raccords entrée-sortie jus SMS25
- Chaudière gaz (corps de chauffe en fonte)
- PID de température chaudière
- Ecouvillon pour le nettoyage de l'échangeur
- L'ensemble posé sur châssis inox à pieds réglables

Autres capacité disponibles :

Débit : **510L/h** - 48KW

Débit : **640L/h** - 60KW

Débit : **800L/h ou 500L/h** - 72/46KW

Possibilité autres débits sur demande

Installation à prévoir pour la mise en service:

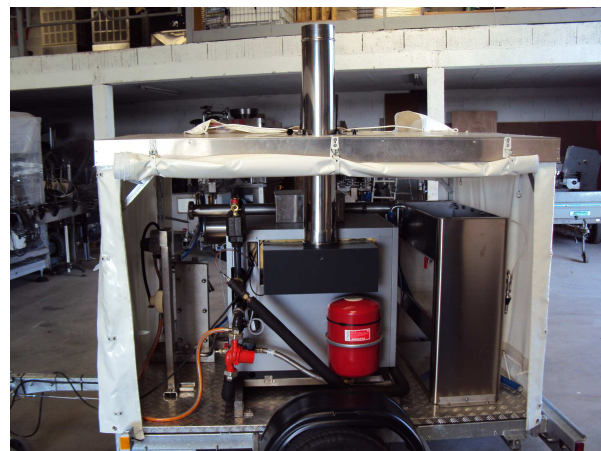
- 1 prise de courant 220V monophasée, 10 ampères
- 1 arrivée de gaz aux normes (voir avec votre plombier)
- 1 conduit pour l'évacuation des fumées (voir avec votre plombier)

2. Options :

- Indicateur de circulation SMS25
- Tuyauterie de raccordement entre la pompe et le pasteurisateur raccord inox Mâcon 40 et SMS25 inox, 2 mètres de flexible
- Le mètre linéaire de tuyau supplémentaire
- Filtre cartouche inox 500micron (se pose en sortie de pasteurisateur)
- Tireuse bouteille 4 becs ou 6 becs
- Joint de goulot spécial pour bouteille twist-off...



Coffret électrique avec réglage auto. T° sortie jus



Vue arrière de la chaudière gaz