

CUVE DE PASTEURISATION FULLWOOD PACKO MODÈLE 'AVANT-GARDE' PPA 150 - 1000 L

Fullwood Packo

Pour des produits alimentaires de haute qualité !

La **cuve de pasteurisation Fullwood Packo 'Avant-garde' (PPA)** est conçue en particulier pour le traitement des petites quantités des produits alimentaires et est **disponible en 150, 300, 500 et 1000 litres**. La cuve de pasteurisation forme, en elle-même, une ligne complète de traitement et peut être utilisée pour la pasteurisation des différents produits liquides comme le lait de consommation, la crème, les oeufs liquides, les jus de fruits, etc. et pour la production du yaourt, du fromage, etc.

La combinaison unique de double paroi et de circuit d'eau fermé résulte dans **un transfert d'énergie efficace**. Dans cette **cuve multifonctionnelle**, le processus complet peut être automatisé sans intervention de l'opérateur.



Construction

- Construction entièrement en acier inoxydable 18/10 – AISI 304
- Isolation en laine de roche qui est résistante à une température jusqu'à 90 °C
- Cuve avec évaporateur soudée au laser résultant en un échange de chaleur optimal
- Vidange rapide et complète de la cuve de pasteurisation grâce au fond incliné vers la grande sortie (Ø 80 mm), équipée d'une vanne papillon Ø 80 mm et d'un coude 90°
- Bonne accessibilité grâce au couvercle rabattable (*sauf le modèle de 1000 L*) avec capteur de proximité: l'opération du moteur de l'agitateur est coupé dès l'ouverture du couvercle
- Moteur de l'agitateur avec une double pale
- Circuit d'eau installé sous la cuve

Fonctionnement

- Boîtier de contrôle avec grand écran et menu tactile. Utilisation simple et pratique. Affichage continu et exact des fonctions en cours de réalisation.



- Chauffage et refroidissement à travers une double paroi via un circuit d'eau fermé sous basse pression: faible consommation d'eau, pas de risque de corrosion
- Chauffage électrique du produit; il est aussi possible de connecter l'eau chaude externe
- Risque de surcuisson absent lié à une différence de température constante entre l'eau de chauffage et le produit
- Refroidissement par connexion de l'eau froide externe à l'échangeur à plaques monté dans le circuit fermé
- Température < 10°C facilement obtenue par l'utilisation d'eau glacée

Options

- Automatisation du processus complète utilisant des électrovannes sur l'échangeur à plaques



- Enregistrement de la température
- Réglage de la vitesse de rotation de l'agitateur



Modèle fromager

Dans le cas de production de fromage (fromage frais et affiné), la cuve de pasteurisation fromagère est différente comparée au modèle standard:

- Couvercle en 2 pièces amovibles et bras de support d'agitateur escamotable, facilitant le remplissage manuel des moules
- Vitesse de rotation du moteur agitateur variable et une rotation possible en deux sens
- Agitateur à double pales utilisé pour la pasteurisation de lait, la production de yaourt et d'autres produits fermentés. Equipée avec des lames pour la coupe caillé pour la production de fromage: la quantité de couteaux dépend du volume du pasteurisateur
- Filtre de lactosérum pour une évacuation aisée du lactosérum

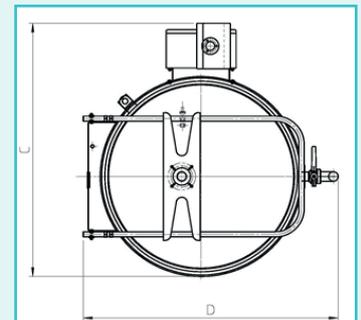
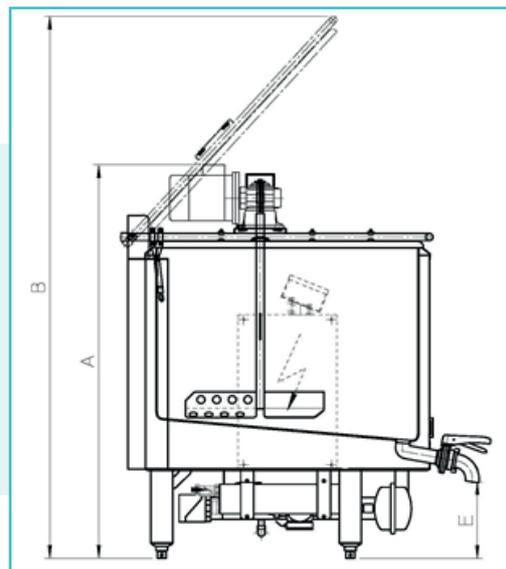
DIMENSIONS

PPA 150 - 1000 L

Dimensions modèle standard

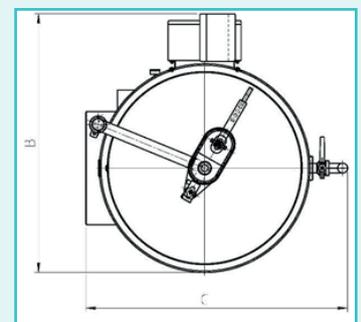
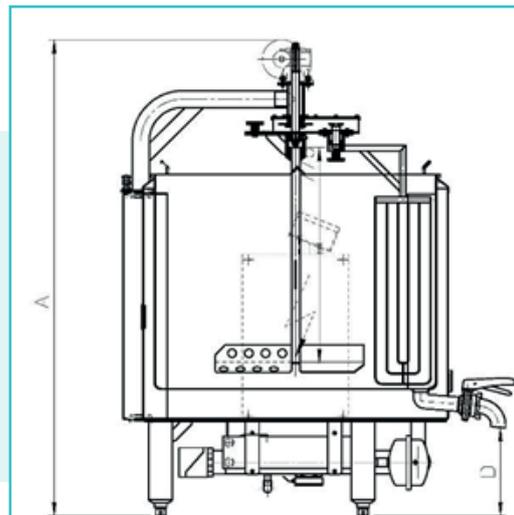
Modèle	A	B	C	D	E	Poids vide
PPA	mm	mm	mm	mm	mm	kg
150	1265	1750	1020	1090	300	175
300	1400	1985	1190	1205	300	295
500	1525	2245	1390	1390	300	345
1000	2050	--*	1700	1620	285	460

*Couvercle en 2 pièces amovibles



Dimensions modèle fromager

Modèle	A	B	C	D	Poids vide
PPA	mm	mm	mm	mm	kg
150	1455	1020	1066	320	190
300	1585	1190	1200	320	310
500	1715	1360	1360	320	380
1000	2055	1580	1590	320	555



Fullwood Packo nv

Torhoutsesteenweg 154 - 8210 Zedelgem - Belgique
 T +32 50 25 06 10 - E cooling@fullwoodpacko.com
 www.packocooling.com

Sous réserve de modifications. Document non contractuel.