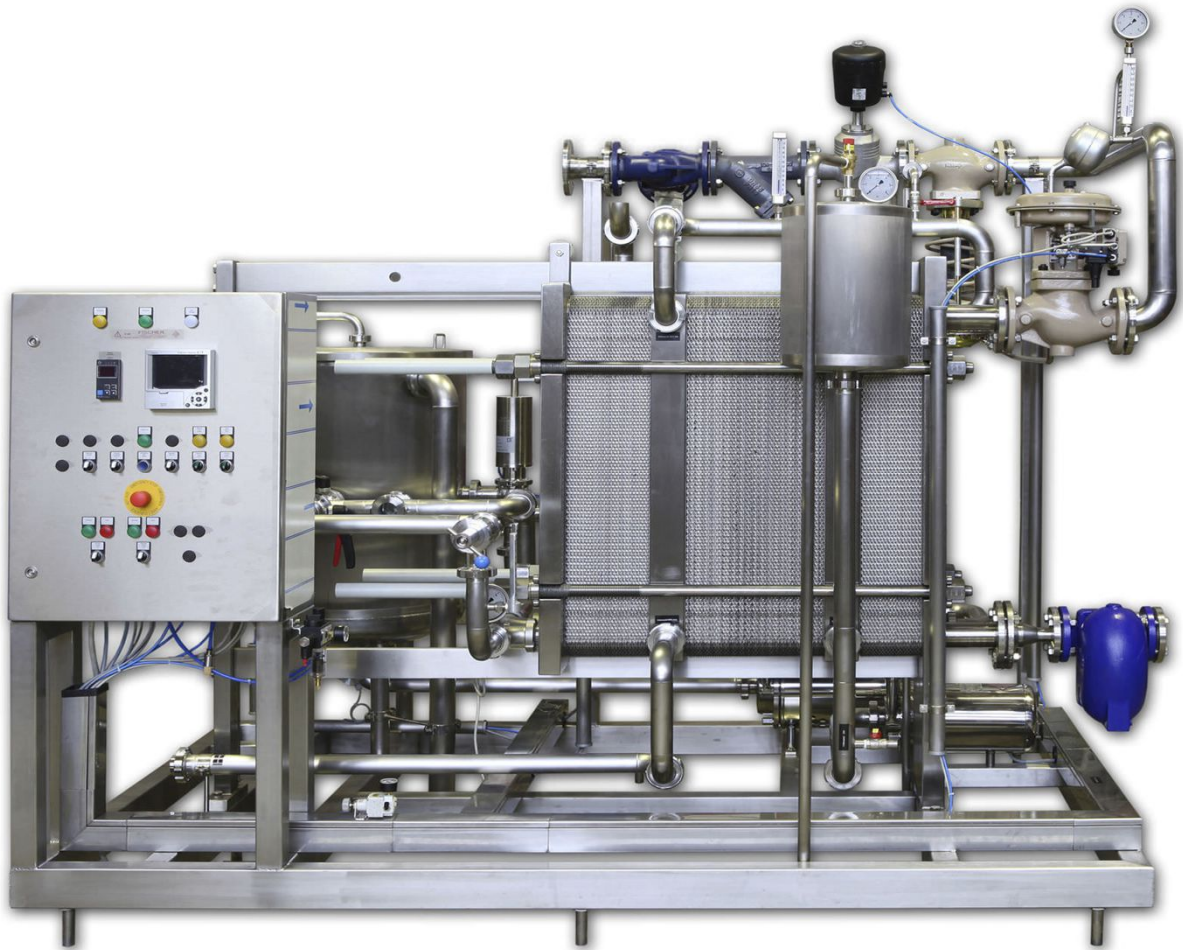


GRUPPI DI PASTORIZZAZIONE



GROUPS OF PASTEURIZATION

CM FOOD SRL

LINES AND MACHINES FOR FOOD PROCESSING INDUSTRY DAIRY AND TOMATO

VIA CROCINOLA, 84083 CASTEL SAN GIORGIO (SA)

USCITA AUTOSTRADA A30

Tel/Fax 081952685

www.cmfoodsrl.com

info@cmfoodsrl.com

commerciale@cmfoodsrl.com

100%

MADE IN ITALY

Gruppi di pastorizzazione

I gruppi di pastorizzazione sono unità monoblocco pre-montato su pedana e vengono realizzati per facilitare l'installazione e la piena accessibilità a tutti i vari componenti.

A seconda del tipo di trattamento da svolgere si possono prevedere due o più sezioni: preriscaldamento, recupero termico, pastorizzazione refrigerazione. Tutte le parti sono in acciaio inox AISI 304.

Il pastorizzatore è composto da:

- Pedana e struttura in acciaio inox AISI 304
- Vaschetta livello costante di 100 litri
- Elettropompa centrifuga sanitaria mandata latte in acciaio inox AISI 304
- Scambiatore di calore a piastre in acciaio inox AISI 316
- Sosta termica tubolare per 20 sec.
- Preparatore d'acqua calda in acciaio inox AISI 304.
- Quadro di controllo
- Kit valvole per vaschetta chiusa
- Strumentazione di controllo

Su richiesta:

- Sosta termica tubolare a tempi variabili oltre i 20 secondi
- Cicli termici adattabili alle esigenze del cliente

La macchina è costruita secondo le norme europee dal punto di vista meccanico ed elettrico ed è conforme ai requisiti di sicurezza previsti dalla direttiva europea 89/392 e successive integrazioni.

Pastorizzatori a 2 sezioni

Portata Lt <i>Rate of flow</i>	Sezioni <i>Section</i>	Potenza installata kW <i>Rated power kW</i>	Tensione <i>Voltage</i>	Frequenza <i>Frequency</i>	Massa <i>Mass</i>
1000	2	0,75	380	50	300
2000	2	0,75	380	50	350
3000	2	1,1	380	50	450
5000	2	1,5	380	50	500
10000	2	2,2	380	50	600
15000	2	3,0	380	50	700
20000	2	4,0	380	50	800
25000	2	5,0	380	50	900

Groups of pasteurization

Groups of pasteurization are of the type unit monobloc pre-mounted on platform and are purposely manufactured in order to facilitate their installation and full accessibility to all their several components. Concerning the type of treatment to carry-out two or more section ca be previewed:

pre heating, thermic recovery, pasteurization, refrigeration. All parts are in AISI 304 stainless steel.

The group is composed by:

- AISI 304 stainless steel platform
- Constant level vat of 100 liters
- Sanitary centrifugal electro pump to send milk in AISI 304 stainless steel
- Heat plate exchanger in AISI 316 stainless steel.
- 20 seconds thermic tubular pause
- AISI 304 stainless steel hot water boiler
- Control panel
- Kit of valves for closed vat
- Control instrumentation

On request:

- Upper 20 seconds thermic tubular pause
- Detailed thermal cycle

The machine is manufactured in compliance with european rules from the mechanical and electrical point of view and it complies with safety requirements provided by european directive 89/392 and further integrations.

Dati tecnici e di funzionamento

Pastorizzatore 2 Sezioni - 2 Pompe

Per processo latte da coagulare

Temperature: +4°C - +72°C - +36°C

Questo tipo di pastorizzatore è composto da due sezioni:

Nella 1° sezione il latte entra a +4°C ed avviene lo scambio di calore per fare in modo che il latte arrivi alla temperatura di pastorizzazione di +40°C.

Nella 2° sezione il latte a +42°C arriva a +72°C tramite il circuito dell'acqua calda (circuito miscelato acqua e vapore per il mantenimento dell'acqua calda a +80°C)

A questo punto il latte a +72°C rientra nella 1° sezione dove avviene lo scambio termico per arrivare ad una temperatura di uscita di +36°C.

Pastorizzatore 3 Sezioni - 2 Pompe

Per processo latte da coagulare o da stoccare

Il processo del pastorizzatore a 3 sezioni è lo stesso del pastorizzatore a 2 sezioni con la differenza che nella 3° sezione il latte a +36°C viene abbattuto fino a +16°C, se usiamo acqua di rete a 12°C, o fino a +4°C se usiamo acqua gelida a +1°C.

Dati tecnici e di funzionamento

Pastorizzatore 4 Sezioni - 2 Pompe

Per processo latte alimentare da imbottigliare

Questo tipo di pastorizzatore è composto da quattro sezioni:

Nella 1° sezione il latte entra a +4°C ed avviene lo scambio di calore per fare in modo che il latte arrivi alla temperatura di +36°C. A questa temperatura il latte passa nella scrematrice per ottenere latte parzialmente scremato o totalmente scremato.

Nella 2° sezione il latte ritorna dalla scrematrice ed avviene il recupero termico fino a +65°C. A questa temperatura il latte va all'omogenizzatore.

Nella 3° sezione il latte ritorna dall'omogenizzatore e viene portato a +78°C tramite il circuito dell'acqua calda (circuito miscelato acqua e vapore). Il latte a +78°C passa attraverso la 1° e la 2° sezione per favorire il recupero termico ed arriva alla 4° sezione.

Nella 4° sezione avviene lo scambio con acqua gelida ed il latte viene portato da +17°C a +4°C

Technical and operating data

Pasteurising plant 2 Sections - 2 Pumps

To process milk to coagulate

Temperatures: +4°C - +72°C - +36°C

This type of pasteurizer is composed of two sections:

In the 1st section milk comes in at +4°C and the thermal exchanges takes to ensure that the milk arrives at the pasteurization temperature of +40°C.

In the 2nd section milk at +42°C arrives at +72°C through hot water circuit (water and steam mixer circuit for maintaining the hot water at + 80 ° C). At this point milk to + 72 ° C falls in the 1st section where the thermal exchange takes to arrive at a + 36 ° C outlet temperature.

Pasteurising plant 3 Sections - 2 Pumps

To process milk to coagulate o to store

The process of the pasteurizer 3 sections is the same of the pasteurizer in 2 sections with the difference that in the 3rd section of the milk to + 36 ° C is knocked down up to + 16 ° C, if we use mains water at 12 ° C, or up to + 4 ° C if we use icy water to + 1 ° C

Technical and operating data

Pasteurising plant 4 Sections - 2 Pumps

Process for drinking milk to bottle

This type of pasteurizer is composed of two sections: In the 1st section enters the milk to + 4 ° C and the exchange of heat takes place to ensure that the arrivals milk to a temperature of + 36 ° C. At this temperature, the milk passes into the skimmer to obtain skimmed milk or completely skimmed milk.

In the 2nd section of the milk back from the skimmer and takes heat recovery up to +65 ° C. At this temperature, the milk goes to homogenizer. In the 3rd section milk returns from homogenizer and is brought to + 78 ° C through the hot water circuit (water and steam mixed circuit). The milk to + 78 ° C passes through the 1 ° and 2 ° section to favor heat recovery and arrives at the 4th section. In the 4th section is exchanged with cold water and the milk is brought to + 17 ° C to + 4 ° C