

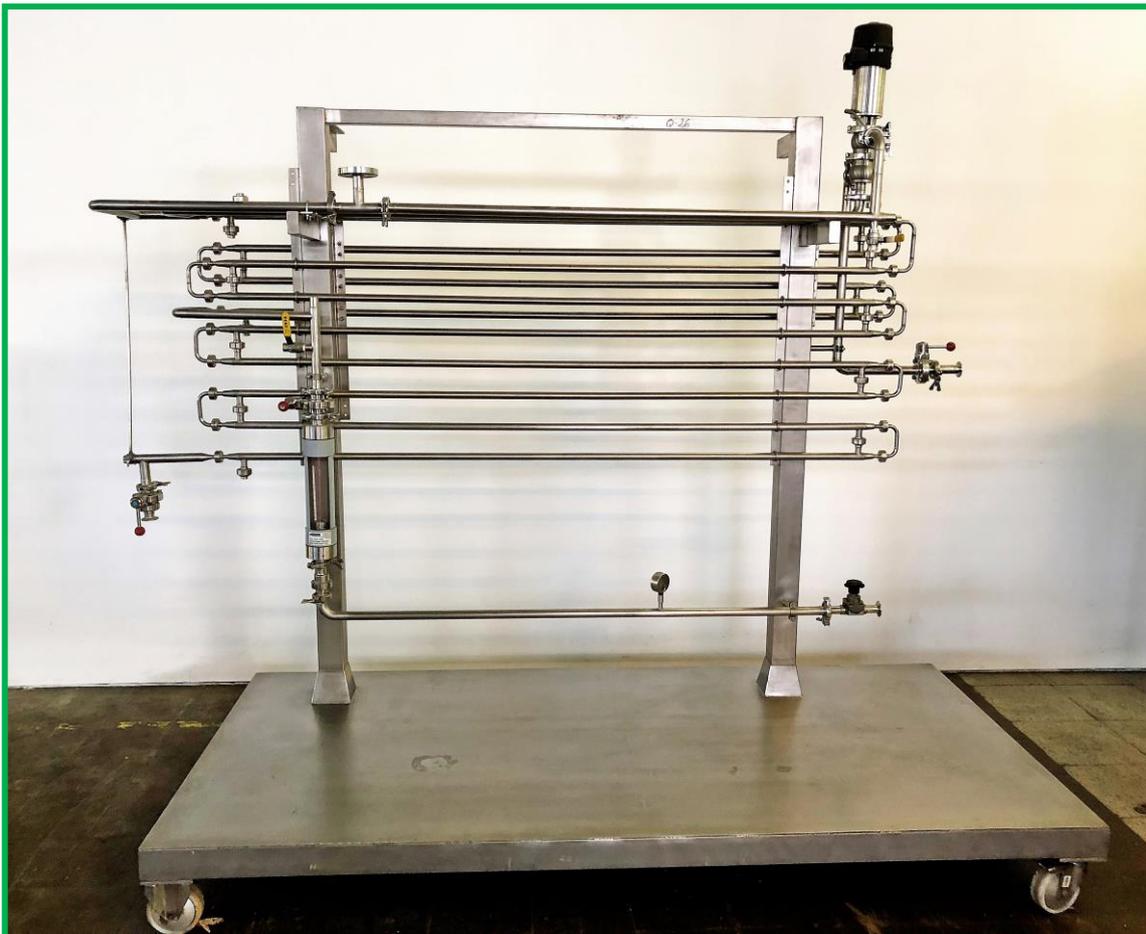
ESTERILIZADOR MULTITUBULAR UHT-30 (Ref. Q-26)

Esterilizador LABOTRADE Modelo UHT-30

Fabricado en acero inoxidable. AISI-304. Montado sobre base de acero inoxidable. y equipados con sensores de temperatura e instrumentación.

Venta según estado, con los elementos disponibles

Dimensiones (mm): 2.700 x 1.200 base x 2.300 alto



Las PLANTAS DE ESTERILIZACION MULTI-TUBULAR, O MIXTA ADINOX, son equipos modernos donde han sido aplicadas las técnicas más sofisticadas de intercambio térmico y de automatización. El intercambiador tubular es construido de módulos de 4-6mts de largo en acero inoxidable AISI 316L conectado en serie,

mediante conexiones especiales tipo clamp, que permiten una fácil inspección interna. Cada módulo contiene tubos de intercambio térmico que pueden ser lisos o corrugados para mejorar el intercambio térmico de los productos difíciles con viscosidad medio-alta.

Los productos procesados en nuestros equipos, mantienen su sabor y valor nutricional similar a los productos frescos, pero con la grandísima ventaja de poder ser conservados a temperatura ambiente por muchos meses o años, evitando el uso de conservantes.

Características:

- Posibilidad de trabajar a presiones altas con productos muy viscosos como purés o cremas.
- Posibilidad de procesar productos con partículas o fibras en suspensión sin atascamientos.
- Altas velocidades de flujo.
- Altos coeficientes de intercambio térmico con recuperaciones térmicas más altas hasta 87%, menor tiempo total de proceso y por consecuencia, mejores productos.
- Autonomía de trabajo hasta 16-20 horas con la leche y hasta 120 horas con los jugos.
- Limpiezas más eficaces con tiempos de limpieza más breves.
- Mínima mezcla producto-agua al comienzo y final de producción.
- Fácil inspección de los tubos de intercambio térmico.
- Muy bajo costo de manutención.
- Gran confianza en el tiempo.
- El producto pasa solamente al interior de los tubos de intercambio térmico y nunca al exterior.

