

# PASTERIZADOR 3 ETAPAS PARA CERVEZAS Modelo **PasterBeer**



Unidad para el tratamiento de 800 lt / h de cerveza con control automático de la temperatura de pasteurización y enfriamiento.

## Descripción de los Componentes:

Intercambiador de calor de placas a tres secciones, que consta de:

- Marco completamente en Aisi 304 con conexiones en Aisi 304 para entrada y salida de fluido tipo DN 25.
- Paquete de placas Aisi 316, de 0,5 mm de espesor, con juntas de EPDM entrelazadas.
- N. 02 Bastidor intermedio Aisi 304 equipado con conexiones tipo DIN 25.
- Barras de guía y soporte de las placas y tirantes en Aisi 304.

Bomba de alimentación centrífuga, en versión sanitaria extraíble 3A en Aisi 316, completa con motor eléctrico cubierto con lámina en Aisi 304 pulida.

Grupo de conexión del circuito del producto en tubería Aisi 316, con acabado pulido interno y externo, soldado y conectado tipo DIN 25, completo con válvulas de desviación, ajuste, cierre y drenaje cuando sea necesario.

Caudalímetro electromagnético, carcasa de aluminio, clase de aislamiento IP67 NEMA4X, revestimiento de PFA, conexiones de proceso tipo abrazadera Aisi 316.

Válvula desviadora de tres vías, en Aisi 316 DIN 25 con actuador neumático, para la recirculación del producto si la temperatura de pasteurización no es adecuada y en el caso de detener el proceso de llenado.

Unidad de termorregulación, para control automático de la temperatura de pasteurización, que consta de:

- Válvula de vapor en hierro fundido con actuador neumático.
- Válvula bidireccional en hierro fundido con acción neumática de intercepción de vapor.
- Válvula en hierro fundido con flujo de control manual.
- Filtro de vapor de hierro fundido.
- Manómetro.

Grupo de preparación de agua caliente con vapor a 3 bar de presión, compuesto por:

- Intercambiador de calor en Aisi 316.
- Bomba eléctrica de tipo centrífuga, con sistema hidráulico en Aisi 304, adecuada para la recirculación de agua caliente entre el grupo de preparación y el intercambiador de placas.
- Tubo de conexión en Aisi 304.
- Drenaje condensado.
- Vaso de expansión cerrado.
- Grupo automático de llenado de agua.
- Válvula de seguridad.
- Ventilación de aire automática.

- Restablecimiento manual del termostato de seguridad.  
Serie de válvulas eléctricas y manuales necesarias para la descarga, desviación e intercepción de fluidos de proceso.

Tubería de circulación por aproximadamente 30 segundos, calculada para una producción de 3.000 L / h, que consiste en:

- Tubería en grado alimenticio Aisi 316 tipo DIN 50 con acabado brillante interno y externo.
- 180 ° DIN 50 curvas soldadas y conectadas con accesorios de grado alimenticio DIN.
- Soporte tubular Aisi 304 con sección rectangular y soporte para tubo.

Unidad de termorregulación para el control automático de la temperatura de enfriamiento, que consta de:

- Válvula de tres vías moduladora para agua en bronce con actuador neumático.
- Tubería de conexión hasta el límite de la base en Aisi 304.

Panel de control hecho de chapa Aisi 304, con grado de protección IP 65, para contener material eléctrico y alojar el instrumental de control, que consiste en:

- Caja de acero inoxidable Aisi 304 IP 65
- SIEMENS 1200 PLC
- Panel de operador con pantalla táctil a color de 7 "con módem para conexión remota
- Programa PLC y OP
- Columna luminosa (3 colores + sirena).
- Serie de luces de advertencia.
- Inversor para control de velocidad de bomba.
- Serie de botones y terminales.
- Interruptor de bloqueo de puerta principal.
- Esquema eléctrico
- Sistema de ventilación marco.
- Cableado en la máquina.

Sensores de temperatura PT100.

Termómetros circulares en Aisi 304 en circuitos para control localizado de temperaturas de proceso.

Manómetros circulares en Aisi 304 para verificar las presiones de trabajo en el circuito de cerveza y agua.

Sistema neumático en la máquina.

Base de apoyo, para anclar todos los componentes del sistema, realizada en tubo rectangular Aisi 304 equipado con patas ajustables.

### Ficha técnica

Producción	800 l/h de cerveza
Ciclo térmico	
- Temperatura en entrada:	+ 04 °C
- Pasteurización:	+ 75 °C
- Fase de contacto de 30 segundos:	+ 75 °C
- Enfriamiento:	+ 04 °C
Ciclo térmico del agua caliente	
- Temperatura de entrada:	+ 78 °C
- Temperatura de salida:	+ 68 °C
Ciclo térmico del agua fría	
- Temperatura de entrada:	- 01 °C
- Temperatura de salida:	+ 04 °C
Potencia térmica	15.000 Kcal/h
Consumo de vapor a 3 bar	25 kg/h
Potencia frigorífera	15.000 Fg/h
Potencia bomba producto	3,5 KW
Potencia bomba agua caliente	0,37 KW
Aire comprimido a 8 bar	500 L/h
Alimentación eléctrica	5 KW 400V / 3 Ph / 50 Hz
Dimensiones (AxLxH) aprox.	1800x10500x1600 mm
Temperatura máxima de proyecto	90 °C