

# Pasteurizador – CFP

## • Aplicación

El **pasteurizador CFP** está diseñado **a medida** para el tratamiento térmico de todo tipo de productos alimentarios de alta viscosidad, como la miel y siropes o baja viscosidad tal como leche, zumos, refrescos, etc. Además, para trabajar con productos en base azúcar, se puede integrar un medidor de grados brix en línea.

El diseño del pasteurizador CFP incluye un tanque de balance (BTD) desde dónde se bombea el producto hasta un intercambiador de placas (con tantas secciones de paso como el proceso requiera) en el que se calienta o enfría a las temperaturas de pasteurización o envasado adecuadas para cada producto y/o los distintos requerimientos del proceso. Tras la salida de la sección de calentamiento, el producto circula a través del holding durante el tiempo que se requiera.

## • Diseño y características

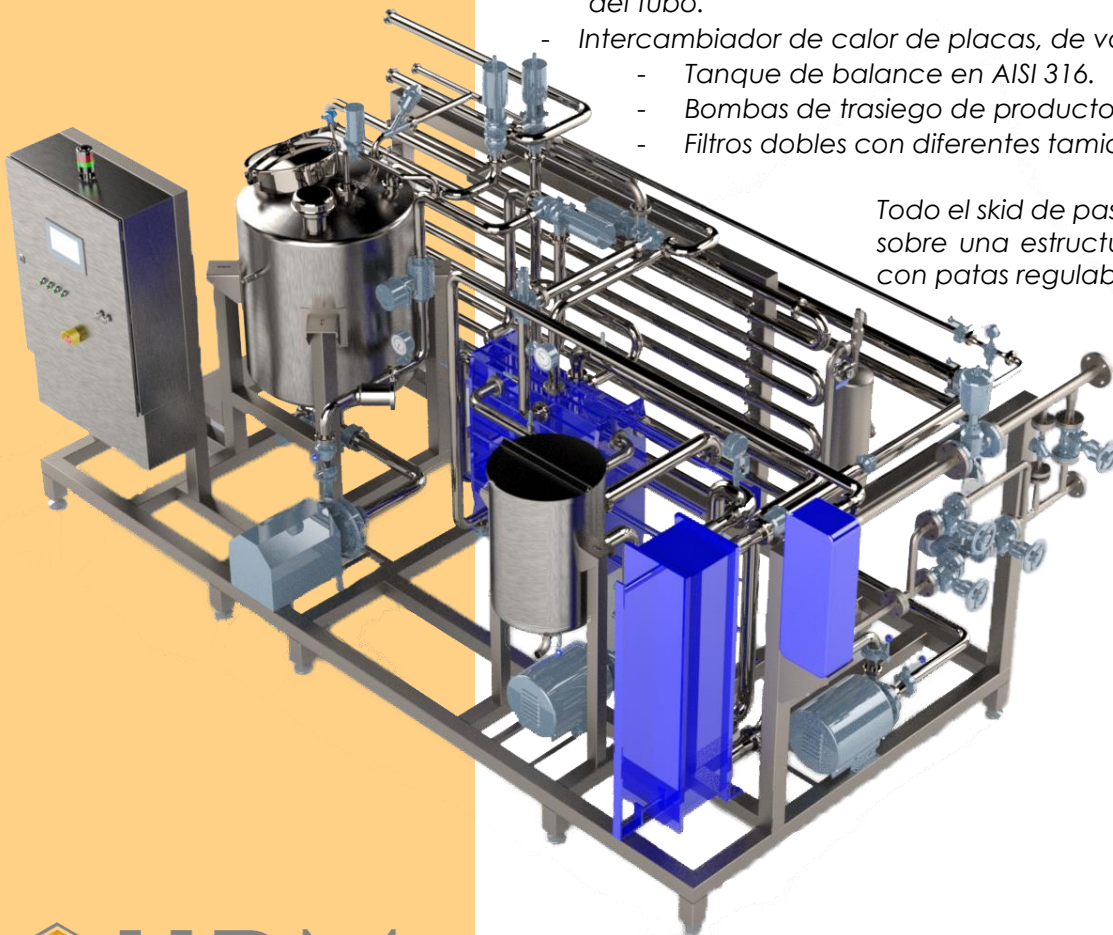
Equipo sobre bastidor compuesto de:

- Válvulas de corte y desvío automáticas, además de válvulas de operación manual e instrumentación necesaria para el control de las variables del proceso.
- Holding diseñado con ligera inclinación para mejorar el drenaje del tubo.
- Intercambiador de calor de placas, de varias secciones.
  - Tanque de balance en AISI 316.
  - Bombas de trasiego de producto.
  - Filtros dobles con diferentes tamices.

Todo el skid de pasteurización va montado sobre una estructura en acero inoxidable con patas regulables en altura.

Para operar con el equipo, se incluye un cuadro de control en acero inoxidable AISI 304.

En los casos en los que sea necesario, los servicios a proporcionar al equipo son: agua glicolada para el enfriamiento, así como agua caliente o vapor industrial.



- **Especificaciones técnicas**

**Materiales:**

|                                    |                       |
|------------------------------------|-----------------------|
| Piezas en contacto con el producto | AISI 316L             |
| Otras piezas de acero              | Acero inox. AISI 304L |
| Juntas en contacto con el producto | EPDM, NBR, FPM, ...   |

**Acabado superficial:**

|         |  |
|---------|--|
| Interno | 2B, con soldaduras limpias y pulidas $Ra \leq 0.8 \mu m$ |
| Externo | Mate o satinado  |

**Límites de operación:**

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Capacidad              | - L    |
| Presión máxima trabajo | 16 bar |
| Temperatura de trabajo | 95 °C  |

- **Especificaciones técnicas**

**Conexiones:**

DIN 11851  
SMS

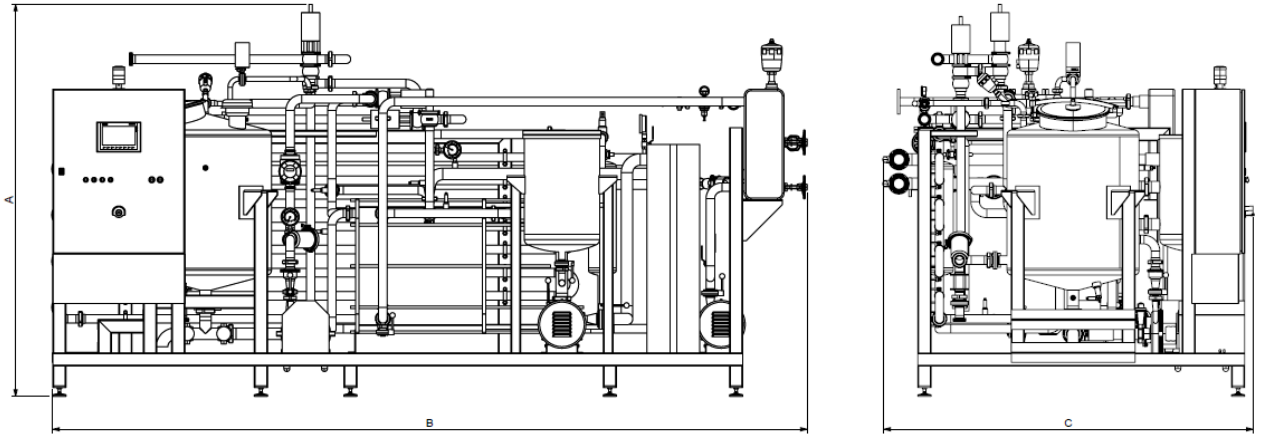
**Tipos de montaje**

Se ofrecen diferentes tipos de montajes en función de las necesidades del cliente y el proceso a tratar.

# Pasteurizador – CFP

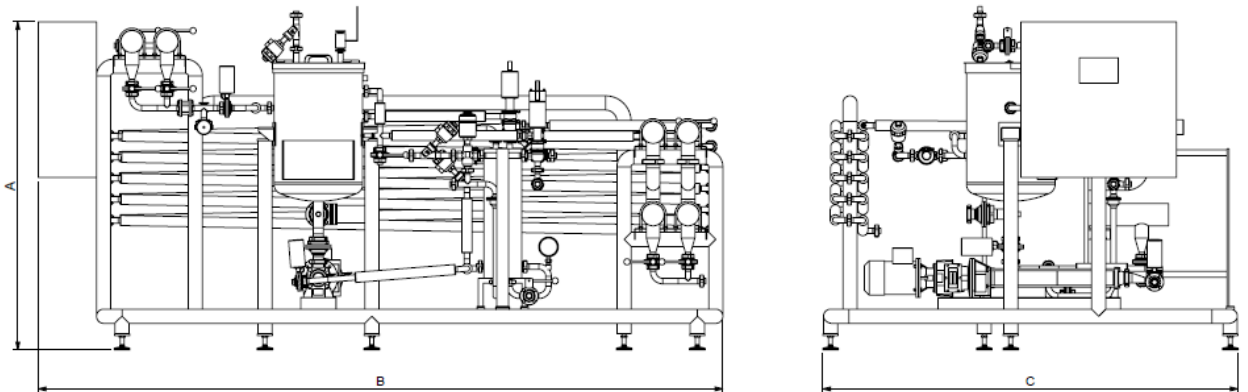
- **Dimensiones**

- *Ejemplo de montaje 1: Pasteurizador sobre bastidor con kit de agua caliente*



| DN <sub>1</sub> | DN <sub>2</sub> | DIN 11851 |        |        | Peso (kg) |
|-----------------|-----------------|-----------|--------|--------|-----------|
|                 |                 | A (mm)    | B (mm) | C (mm) |           |
| 65              | 65              | 2400      | 4600   | 2300   | 1.200     |

- *Ejemplo de montaje 2: Pasteurizador sobre bastidor sin kit de agua caliente*



| DN <sub>1</sub> | DN <sub>2</sub> | DIN 11851 |      | C    | Peso kg |
|-----------------|-----------------|-----------|------|------|---------|
|                 |                 | A         | (kg) |      |         |
| 65              | 65              | 1700      | 3500 | 2150 | 950     |

Información orientativa. Nos reservamos el derecho de modificar cualquier material o característica sin previo aviso. Fotos no contractuales.