Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ESTERILIZADOR ASEPTICO MULTITUBULAR ROSSI & CATELLI OLIMPIC TC XX/ASD INOX



ID	**0000000196829**
CONSTRUIDO EN	ACERO INOXIDABLE
MARCA	ROSSI & CATELLI
MODELO	OLIMPIC
PRESION	8 BAR
PRODUCCIÓN	16000 LITROS/H
TEMPERATURA	175ºC
TIPO	TC XX/ASD

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ESTERILIZADOR ASEPTICO MULTITUBULAR ROSSI & CATELLI OLIMPIC TC XX/ASD INOX

Dimensiones totales			
LARGO : 7.80 M	ANCHO : 3.30 M	ALTO : 5.00 M	PESO :

Dimensiones útiles		
LARGO : 0.00 M	ANCHO : 0.00 M	ALTO : 0.00 M

Descripción ampliada

La planta de esterilización Olimpic TC destaca por su alto rendimiento y máxima confiabilidad, diseñada específicamente para procesar productos con mayor consistencia y viscosidad.

Productos: Ketchup, Salsas, Mermeladas, Tomate, etc.
Viscosidad: Alta viscosidad.

El esterilizador aséptico multitubular Rossi & Catelli Olympic es un sistema continuo de intercambio térmico diseñado para la esterilización de productos alimentarios líquidos y semilíquidos, como jugos, concentrados, purés, salsas, y productos con partículas pequeñas en suspensión. Utiliza un sistema de tubos concéntricos o paralelos para calentar rápidamente el producto a altas temperaturas (HTST/UHT), seguido de un enfriamiento controlado, garantizando la conservación de sus propiedades organolépticas y nutricionales.

INCORPORA:
* Número de Tubos: 65.
* Cip de limpieza con 1 depósito de ácido cítrico y 1 depósito de ácido ascórbico con agitador: 1.15 m diámetro x 1.90 m Alto. Capacidad: 700 L.
* Bomba dosificado doble: 0.80 m x 0.50 m x 0.90 m.
* Intercambiador tubular SPIRAX ARCO
* Bomba de recirculación de agua caliente.
* Equipo de válvulas: 1.90 m x 1 m x 1.90 m
* 2 Caudalímetros con cuadro eléctrico: 1 m x 0.77 m x 2 m
Producción: 16.000 L/H
La producción podrá variar dependiendo del producto.

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ESTERILIZADOR ASEPTICO MULTITUBULAR ROSSI & CATELLI OLIMPIC TC XX/ASD IN







