Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ESCALDADOR LINEAL ZACMI INOX



ID	**0000000195937**
CONSTRUIDO EN	ACERO INOXIDABLE
CONSUMO	200 NL/MIN
CONSUMO AGUA	1.5 L AGUA X 1 KG PRODUCTO
CONSUMO VAPOR	1.5 KG VAPOR X 4-7 KG PRODUCTO
FRECUENCIA	50 HZ
MARCA	ZACMI
MODELO	11.32
POTENCIA	52 KWA
PRESION AGUA	3 BAR
PRESION AIRE	6 BAR
PRESION VAPOR	8 BAR
PRODUCCIÓN	16000 KG/H
VOLTAJE	380 V

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

ESCALDADOR LINEAL ZACMI INOX

Dimensiones totales			
LARGO : 18.20 M	ANCHO : 4.37 M	ALTO : 3.75 M	PESO : 20000 KG

Dimensiones útiles		
LARGO : 0.00 M	ANCHO : 2.50 M	ALTO : 0.00 M

Descripción ampliada

Esta máquina trabaja en sentido contrario al producto.
El 1º modulo está dotado con un filtro rotativo para la recuperación del agua con un control de nivel bomba de recirculación.
- Los módulos 1,2 y 3 pertenecen a la fase de preescaldamiento del producto.Los módulos 2 y 3 tienen la posibilidad de hacer un escaldamiento automático con un control de Tª. La Tª viene controlada mediante una sonda PT-100. Los módulos 2 y 3 funcionan a vapor.
- Los módulos 4-5 pertenecen a la fase de escaldado. Éstos funcionan a vapor.
- El módulo 6 pertenece a la fase de pre-enfriamiento.
- Los módulos 7-8 pertenecen a la fase de enfriamiento. El módulo 7 funciona con agua y el 8 con agua no superior a 14ªC.
- Los 8 primeros módulos se pueden regular a diferentes temperaturas.

Todo tipo de productos, vegetales, legumbres, champiñón.
La producción podrá variar dependiendo del producto.
Producción para guisantes: 16.000 kg/h
Producción para legumbres: 2.000 kh/h

PROCESO MEDIANTE AGUA:

*PRECALENTAMIENTO

Intercambiador de calor en cada módulos. EL calentamiento del agua se produce por contacto con vapor en un intercambiador interno que posee cada módulo. Cuando pongo temperatura controlada independiente, quiero decir que lleva sondas para regular temperatura en esos módulos de forma independiente.

MODULO 1
MODULO 2 ? Temperatura controlada independiente
MODULO 3 ? Temperatura controlada independiente

*CALENTAMIENTO

Intercambiador de calor en ambos módulos, calentamiento del agua por vapor

Temperatura de ambos módulos igual

MODULO 4 -
MODULO 5 - Temperatura controlada para los dos módulos en este módulo. (módulo 4 5 trabajan con la misma temperatura)

*ENFRIAMIENTO

MODULO 6 ? usa agua de otros modulos caliente a baja temperatura
MODULO 7 ? usa ventilador y agua pulverizada para el enfriamiento
MODULO 8 ? usa agua atomizada para el enfriamiento (agua muy muy fina en el ambiente)

PROCESO MEDIANTE VAPOR:

El equipo puede trabajar con vapor para escaldar verduras.

Sería la siguiente forma de trabajo:

*MÓDULO 1:

Mediante agua nebulizada crea una capa para hacer de cortina para el vapor que hayu en los siguientes módulos no escape.

*MÓDULO 2 ? MÓDULO 6:

Todos los módulos trabajan con vapor directo. Todas las bombas de recirculación de agua de duchas quedan paralizadas.

*MÓDULO 7:

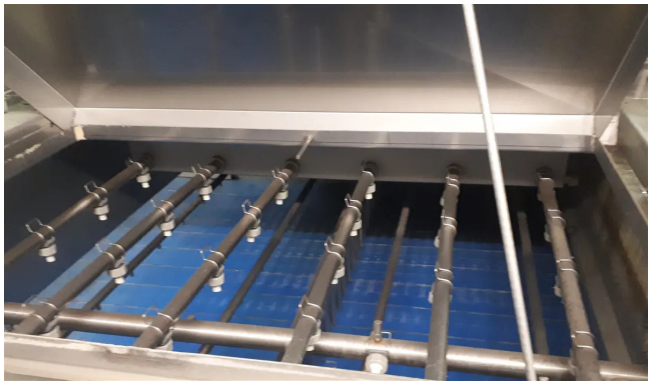
Se produce el enfriamiento mediante agua de las duchas y aire de la turbina.

*MÓDULO 8:

Se termina de enfriar mediante agua pulverizada de las duchas (sin aire)

ESCALDADOR LINEAL ZACMI INOX









ESCALDADOR LINEAL ZACMI INOX





