Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

# ESTERILIZADOR ASEPTICO MULTITUBULAR ARSOPI INOX



| | |
|---|---|
| **ID** | **0000000195182** |
| CAPACIDAD DE FLUIDO DOBLE CAMISA | 8 L |
| CAPACIDAD DE FLUIDO INTERNO | 5 L |
| CONSTRUIDO EN | ACERO INOXIDABLE |
| CUADRO ELECTRICO | INCLUIDO |
| MARCA | ARSOPI |
| PRESION DE DISEÑO | 10 BAR |
| PRESION DE PRUEBA | 17 BAR |
| PRODUCCIÓN | 2000 KG/H |
| TEMPERATURA MAX | +184º C |
| TEMPERATURA MIN | -10º C |
| TIPO | GV-26-7G-MI-FE-FE-J |

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

# ESTERILIZADOR ASEPTICO MULTITUBULAR ARSOPI INOX

| Dimensiones totales | | | |
|---|---|---|---|
| LARGO : 12.00 M | ANCHO : 1.90 M | ALTO : 2.68 M | PESO : |

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

## Descripción ampliada

Pasteurizador tubo en tubo calorifugado especial para zumos de fruta y fluidos.

Características:
*Producción: 2.000 kg/h dependiendo del producto
*12ºC Brix.

Incorpora:
* 28 tubos de proceso.
* Intercambiador de vapor-agua.
* Bomba de presión de agua caliente.
* Caudalímetro digital.
* L: 7.10 m, Ancho: 1.90 m, Alto: 2.64 m (medidas del esterilizador)
* Depósito desairador Arsopi:
  - L: 4.40 m, Ancho: 2.70 m, Alto: 2.64 m (medidas del bloque: cuadros+depósitos+bombas)
  - Incluye: * 3 cuadros eléctricos
    * Bomba mono Seepex 80/2
    * Bomba mono CFS 80/1
    * 2 bombas centrifugas Arsopi de 3 Kw / 4 Cv cada una, modelo: BSP-2C
    * Depósito de recepción de producto de 200 L.
    * Bomba de vacío.

# ESTERILIZADOR ASEPTICO MULTITUBULAR ARSOPI INOX









# ESTERILIZADOR ASEPTICO MULTITUBULAR ARSOPI INOX



