Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

REACTOR HORIZONTAL HRS T-SENSATION 1000



ID	**0000000199511**
CAPACIDAD	1000 L
CON	PARTICULAS DE DIFERENTES TAMAÑOS
CONSTRUIDO EN	ACERO INOX
FLUIDO	ALTA VISCOSIDAD
MARCA	HRS SPIRATUBE
MAX. PRODUCCION	DEPENDE DEL PRODUCTO
MODELO	T-SENSATION 1000
Nº PLACAS	17
PRESION DE DISEÑO	2 BAR
SISTEMA	EVAPORACION BAJO VACIO
TEMPERATURA	134ºC

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

REACTOR HORIZONTAL HRS T-SENSATION 1000

Dimensiones totales			
LARGO : 0.00 M	ANCHO : 0.00 M	ALTO : 0.00 M	PESO :

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

Descripción ampliada

La tecnología T-Sensation proporciona una transferencia de calor de alta eficiencia.
Esta línea de cocción flexible es capaz de cocinar desde recetas complejas hasta simples purés con sabor casero.
Reduce el tiempo de cocción y mantiene las propiedades organolépticas de los alimentos, con la posibilidad de cocinar en condiciones asépticas sin aditivos ni conservantes.
T-Sensation es el reactor de proceso más avanzado de la industria, multiplicando por 10 el rendimiento de los reactores convencionales. El interior del reactor contiene varias placas por las que circula el fluido de servicio, destinadas a aumentar la superficie de transferencia de calor con el fin de reducir los tiempos de procesamiento. La superficie de las placas y camisa calefactora está rascada en su totalidad. El sistema rascador optimiza la mezcla de producto y aumenta la eficiencia de la transferencia térmica.
El reactor está diseñado para operar con producto a presión y, opcionalmente, puede trabajar bajo vacío.
T-Sensation puede trabajar bajo presión y vacío. La presión máxima de diseño en la zona del producto es de 2 bares. (134ºC)

Productos para los que está indicado:
- Productos fluidos de alta viscosidad.
- Productos con partículas de diferentes tamaños.

Ejemplos: Sopas, relleno de croquetas, estofados, platos preparados, relleno de repostería, Hummus, salsas, purés, macedonias, batidos, etc.

Aplicaciones especiales:
- Proceso a presión y bajo vacío.
- Calentar producto seco.
- Evaporar/concentrar.
- Cristalizar.
- Descongelar.
- Procesos asépticos.

Ventajas:
- Producto de alta calidad (sabor, propiedades nutritivas)
- Mantiene la integridad del producto (bajo nivel de cizallamiento y aplastamiento)
- Alta eficiencia.
- Bajo nivel de ensuciamiento.
- Se puede utilizar en producción de lotes y en continuo.

Medidas útiles:

- Calentador con discos fijos: 2 m x 0.90 m x 0.95 m.
  - Capacidad: 1000 L
  - Nºde placas: 17
  - Diámetro: 70 cm
  - Area (m²): 18.2
- Depósito Horizontal de cocción: 2.60 m x 1.90 m (Largo x diámetro).

REACTOR HORIZONTAL HRS T-SENSATION 1000









REACTOR HORIZONTAL HRS T-SENSATION 1000



