

Pasteurizador de Calda PASTO B 150



Base com rodízios giratórios de 4 polegadas, com freio. Estrutura e revestimentos construídos em aço inox 304.

Reservatório fabricado em aço inox 304, revestido com poliuretano expandido e equipado com um agitador, motor de 1 cv, e um emulsor, motor de 1,5 cv.

Tubulações, conexões e registro, em aço inox 304, padrão sanitário.

Sistema de aquecimento de passagem a gás, GLP ou GN. Com GLP, possui potência nominal de 19.800 Kcal/h e consumo de 1,68 kg/h. Com GN, potência nominal de 21.000 Kcal/h e consumo de 2,24 m³/h, sempre com certificação INMETRO e PROCEL.

Sistema fechado com circulação forçada por uma bomba de 1 cv.

Sistema de refrigeração com compressor hermético de 4 cv, condensação a água, condensador tipo *Shell and Tube* (fabricação Bertollo), gás refrigerante R-22.

Capacidade de 150 litros por ciclo, tempo de ciclo 1:50 hr, com todos os comandos realizados automaticamente por um controlador lógico programável *touch screen*.

Pasteurizador de Calda	
Modelo	PASTO B 150
Capacidade	150 litros
Tempo de ciclo	1:50 hr
Tensão	220 V ou 380 V Trifásico
Frequência	60 Hz
Potência	6.700 W
Quantidade de agitadores	1
Motor agitador	1 cv
Motor emulsor	1,5 cv
Bomba aquecimento	1 cv
Compressor	4 cv
Altura	1,50 m
Largura	0,87 m
Profundidade	1,35 m
Peso	250 kg

Conexão de saída: Registro de borboleta de 1 ½ pol. RJT.

Conexões externas:

- Elétrica:

220 V Trifásico: Disjuntor Tripolar 40 A, cabo flexível isolado de 06 mm;

380 V Trifásico: Disjuntor Tripolar 25 A, cabo flexível isolado de 04 mm.

- Torre de resfriamento: Conexões de entrada e saída com espigão para mangueira 1 polegada;

- Circuito água quente: Espigão para mangueiras de 3/4 polegadas;

- Gás GLP ou GN: Bitola de entrada ½" BSP;

- Rede de água: Espigão para mangueira de ½ polegada.