



ROTAINOX®

PRNT Indústria de bebidas

Pasteurizadores para indústria de bebidas, sucos, destilados, refrigerantes e derivados.



Aplicações

O pasteurizador a placas ROTAINOX, promove o aquecimento do produto de forma equilibrada para destruir os microrganismos patogênicos, e também realiza a inativação de enzimas do produto, evitando alterações na estrutura física e química do produto.

A pasteurização do produto tem como vantagem aumentar o tempo de vida útil do alimento, entregando maior qualidade por mais tempo na prateleira sem sofrer danos.

Características

- A pasteurização de bebidas tem a característica de poder ser envasada em circuitos fechados.
- No equipamento ROTAINOX a pasteurização pode ser lenta e uniforme, assim como rápida e uniforme, dependendo unicamente da bebida a ser pasteurizada e da receita de cada cliente.
- A pasteurização de bebidas evita substâncias como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez e reconstituintes da densidade ou índice crioscópico.

- Agrega valor a indústria de bebidas, aumentando o valor do seu produto com qualidade.
- Equipamento atende as normas de segurança, compacto, automático, certificados de qualidade e garantia e com um preço competitivo no mercado.

O sistema PRNT da ROTAINOX possui uma fácil de instalação e integração a indústria de bebidas. O tamanho compacto minimiza os requisitos de espaço e o sistema é fácil de manter, mantendo a sustentabilidade do meio-ambiente.

Características do trabalho

O produto é bombeado do tanque de entrada para o circuito de pasteurização. Aquecendo o produto em troca térmica no trocador a placas, após enviado para o retardador onde permanece aquecido pelo tempo determinado conforme normas e receita. O equipamento possui IHM para controle de vazão, temperatura e receita de processos, assim como um datalogger para registro digital de pasteurização, atendendo a fiscalização. O sistema foi projetado para 20h de produção por dia e 4h de CIP por dia.

Dados técnicos

Capacidade Nominal

Modelo	Capacidade	Horas Trabalho
PRNT25	0.5 até 3 m ³ /h	20h + 4h CIP
PRNT50 ou PRVT10	2 até 10 m ³ /h	20h + 4h CIP
PRNT80 ou PRVT20	10 até 20 m ³ /h	20h + 4h CIP
PRNT100 ou PRVT40	15 até 60 m ³ /h	20h + 4h CIP

Dimensionamento

Modelo	Dimensionamento (mm)	Peso
PRNT25	2000x1000x2000	±650Kg
PRNT50 ou PRVT10	2300x1500x3000	±1600Kg
PRNT80 ou PRVT20	2300x1750x3200	±1900Kg
PRNT100 ou PRVT40	2300x2000x3400	±2300Kg

Consumo

Modelo	Elétrico	Aquecimento
PRNT25	10 / 23 kW/h	Vapor / Elétrico
PRNT50 ou PRVT10	18 / 32 kW/h	Vapor / Elétrico
PRNT80 ou PRVT20	24 kW/h	Vapor
PRNT100 ou PRVT40	26 kW/h	Vapor

Elementos filtrantes

Modelo	Temperatura Máxima	Regeneração
PRNT25	120°C	92%
PRNT50 ou PRVT10	145°C	94%
PRNT80 ou PRVT20	145°C	94%
PRNT100 ou PRVT40	145°C	94%

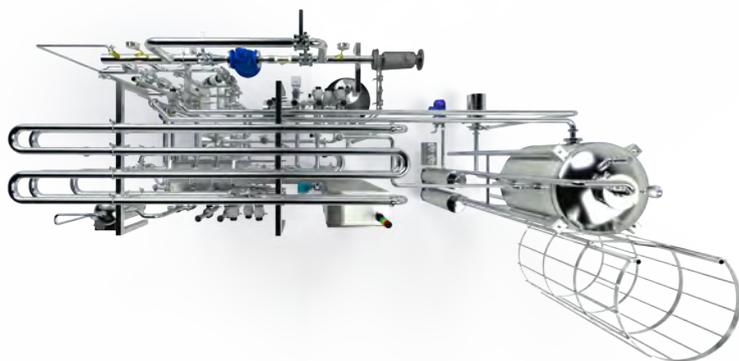
Material

Aço inoxidável em AISI-304L, AISI-316L ou Titânio.

Parâmetros de processo

Temperatura de produto	Entrada e saída conforme necessidade
Água para enxágüe	20 à 30 m ³ /h
Tensão elétrica	220/380/440/660V Trifásico
Consumo ar comprimido	10 microns 6kgf/cm ² s > 50NI/min
Pressão máxima água gelada	4 bar
Pressão máxima vapor	6 kgf/h
Tempo de aquecimento no retardador	Conforme receita do cliente e normativas
Conexões	SMS / Flange
Vedações	NBR/EPDM/VITON

- Normas de Segurança NR10 e NR12.
- Conexão OpenVPN para acesso remoto.
- Eletrônicos com função IO-Link.
- 100% Automatizado.
- Sistema CIP Integrado.
- Equipamento com certificado de qualidade.
- Suporte técnico 24h.
- Equipamento enclausurado.



ROTAINOX Equipamentos Industriais LTDA - Pasteurizador a Placas
www.rotainox.com.br/index.php/pasteurizador-a-placas/

BRASIL - RS 
 95893-000
 Westfália
 +55 51 3762-4666