



ROTAINOX[®] PRNT Lácteos

Pasteurizadores para indústria Láctea



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 do leite e derivados tem a característica de poder ser envasados em circuitos fechados.
- Atende aos critérios microbiológicos estabelecidos na IN 76.
- A pasteurização evita substâncias como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez e reconstituintes da densidade ou índice crioscópico.
- Não contém aditivos e coadjuvantes tecnológicos.

- Agrega valor ao laticínio, aumentando o valor do seu leite e fluxos de derivados.
- 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 laticínio. 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 em norma IN 76. 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

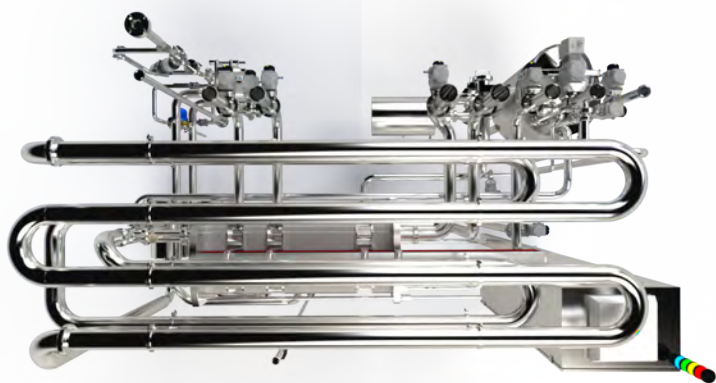
| Modelo | Capacidade | Horas Trabalho |
|-------------------|-----------------------------|----------------|
| PRNT25 | 0.5 até 3 m ³ /h | 20h + 4h CIP |
| PRNT50 ou PRVT10 | 2 até 10 m ³ /h | 20h + 4h CIP |
| PRNT80 ou PRVT20 | 10 até 20 m ³ /h | 20h + 4h CIP |
| PRNT100 ou PRVT40 | 15 até 60 m ³ /h | 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 e Norma IN 76 |
| 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