



БАТЧ ПАСТЕРИЗАТОР
ДЛЯ ПРОДУКТОВ В ТАРЕ СЕРИИ

NEAEN BP

Предназначен для пастеризации широкого ассортимента продуктов в различных видах тары

- ▶ Молоко
- ▶ Пиво
- ▶ Вино
- ▶ Соки
- ▶ и аналогичные



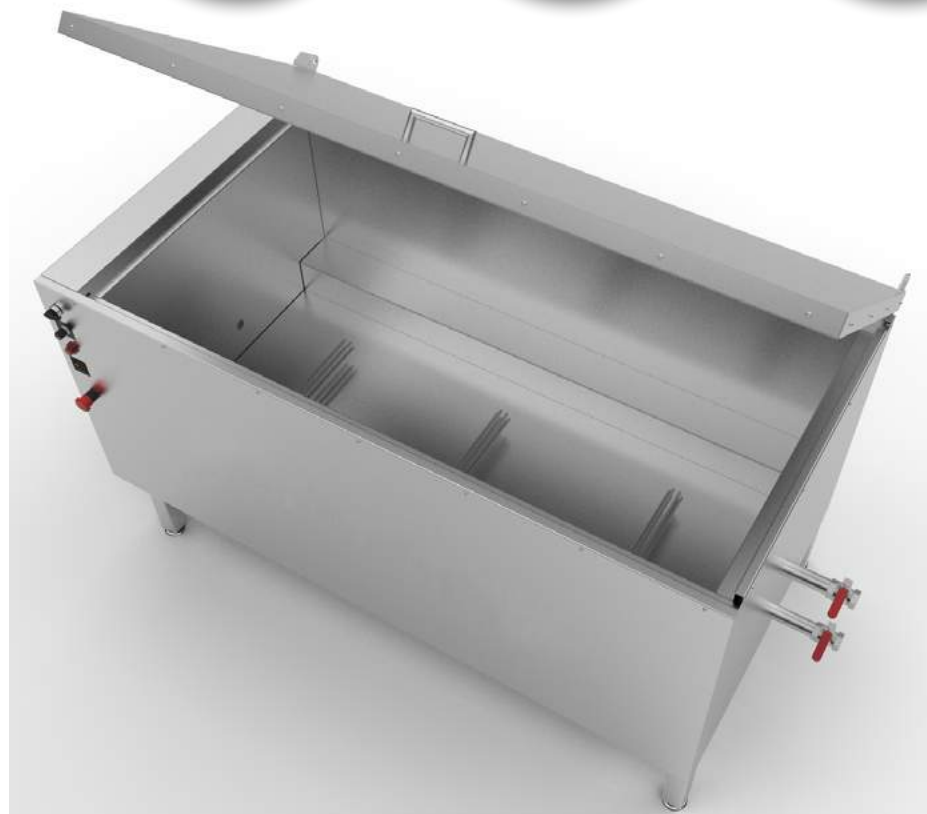
Конструкция

Пастеризатор серии ВР состоит из прямоугольной теплоизолированной ванны со встроенными в рубашку ТЭНами либо подключаемой к внешнему источнику пара, термоизолированной крышки, опционально регистратора температуры и времени обработки (на бумажном носителе либо в электронной форме).

Пастеризатор оснащается встроенным пультом управления с защитой от перегрева.

Пастеризатор серии ВР изготавливается полностью из нержавеющей стали AISI304.

Регулируемые по высоте нержавеющие опоры позволяют устанавливать пастеризатор на не полностью горизонтальную поверхность.



Принцип работы

Бутылки / банки с продуктом устанавливаются в сетчатую корзину в один ряд по высоте. Вместе с корзиной тельфером (в комплект поставки не входит) они загружаются в ванну пастеризатора, наполненную водой до необходимого уровня. После закрытия крышки оператор выставляет необходимую температуру и время обработки. По окончании цикла пастеризации, происходит отключение нагрева и подается звуковой сигнал.

При отсутствии корзины возможна установка тары вручную прямо на дно пастеризационной ванны. В таком случае во избежание ожогов рекомендуется заливать воду из дополнительной емкости после установки последней бутылки.

Характеристики и преимущества пастеризатора NEAEN BP

- ▶ Высокая мощность нагрева
- ▶ Удобная фиксация крышки в открытом положении, открытие крышки с помощью газонаполненных амортизаторов
- ▶ Быстрая загрузка при использовании корзины
- ▶ Усиленная теплоизоляция боковых стен и крышки
- ▶ Повышенная безопасность: точный контроль температуры, предусмотрен патрубок сброса пара.
- ▶ Принудительное охлаждение пульта управления – защита от перегрева
- ▶ Регулируемое время обработки с помощью реле времени
- ▶ Регистратор температуры и времени обработки устанавливается опционально



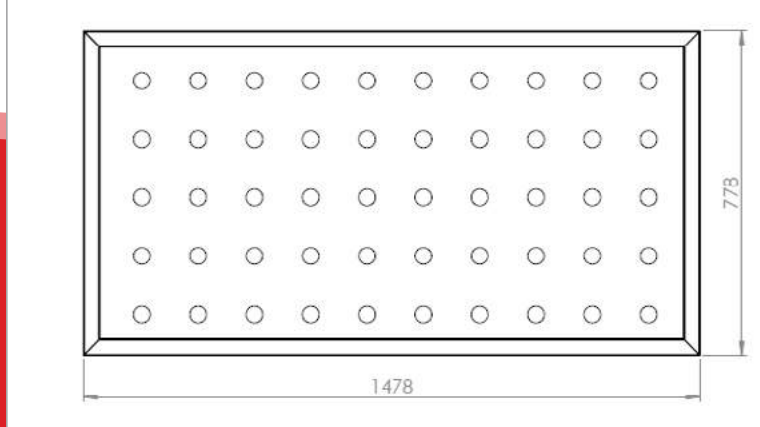
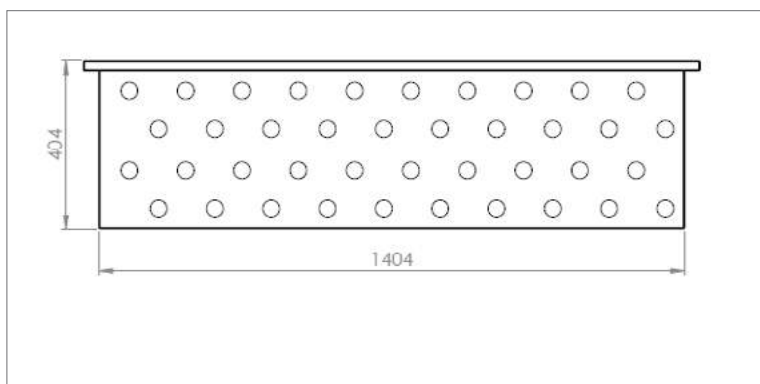
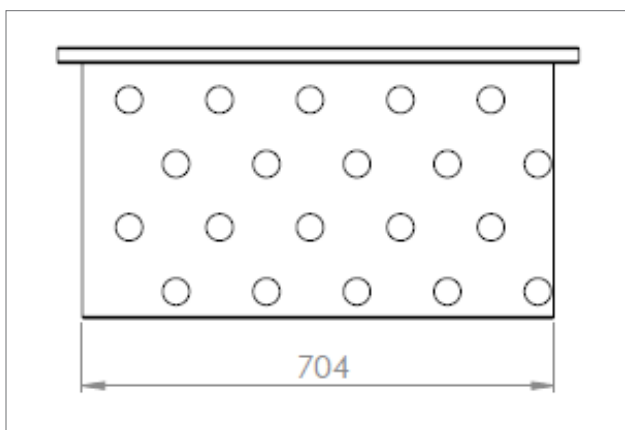
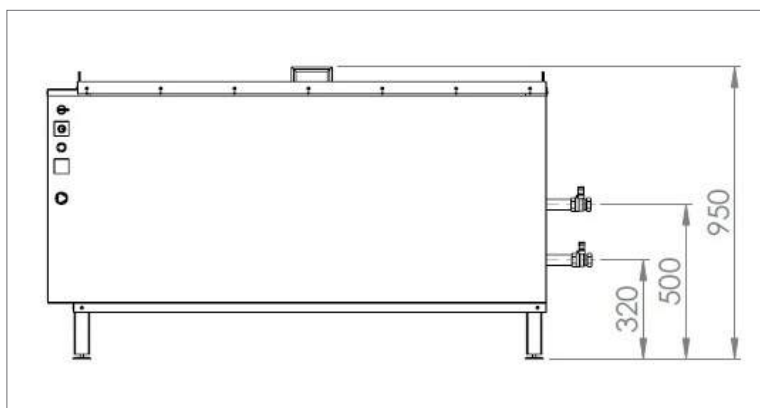
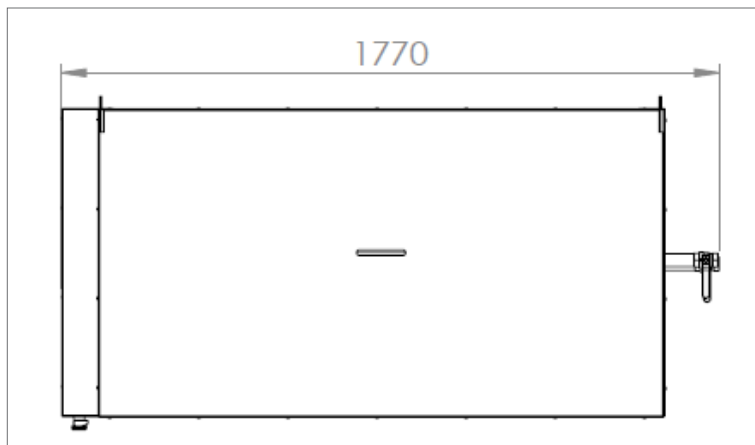
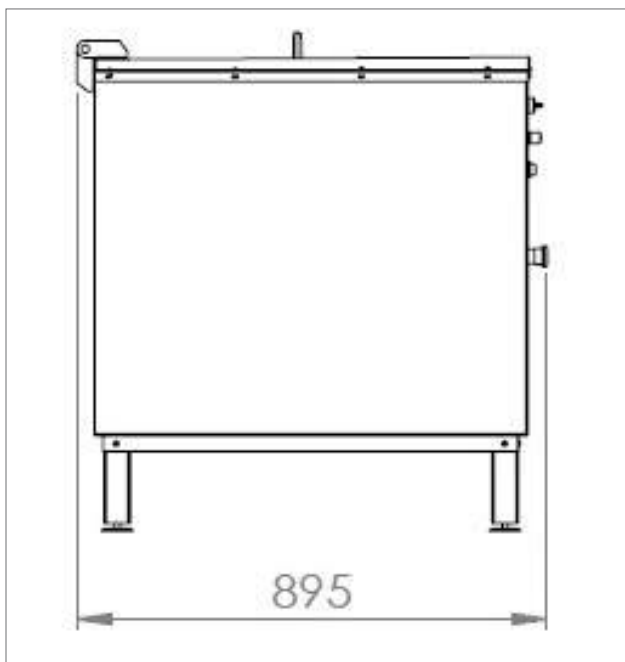
Универсальность

Пастеризатор серии BP применяется для тепловой обработки широкого ассортимента продуктов, а также может быть использован в качестве варочного котла для варки продуктов в корзинах



Модель	ВР-450
Нагрев	Электро / пар
Вместимость	200 бутылок (по 1 литр)

другие размеры по запросу



ГРУППА КОМПАНИЙ **NORMIT ИМЕЕТ БОЛЕЕ
ЧЕМ ТРИДЦАТИ ЛЕТНИЙ ОПЫТ В РАЗРАБОТКЕ,
ПРОЕКТИРОВАНИИ И ИЗГОТОВЛЕНИИ ОБОРУДОВАНИЯ
ДЛЯ ПИЩЕВОЙ, ФАРМАЦЕВТИЧЕСКОЙ, ХИМИЧЕСКОЙ
И ДРУГИХ ОТРАСЛЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.**

Линейка серийно выпускаемого оборудования под торговой маркой NEAEN включает в себя широкий ассортимент оборудования для тепловой обработки пищевых продуктов - конвейерные фритюрницы и печи, барабанные фритюрницы, бланширователи периодического действия, а также бланширователи конвейерные и барабанные, дефростаторы, варочные котлы непрерывного и периодического действия атмосферные и вакуумные, скребковые теплообменники и многое другое.

Наша компания предлагает полный цикл работ от разработки технологического проекта до изготовления оборудования любой сложности и комплексности на собственных производственных площадях, расположенных в сердце Европы, а также введение оборудования в эксплуатацию, проведение сервисного гарантийного и послегарантийного обслуживания собственным сервисным центром и через торговых и сервисных компаний - партнеров.

Имея огромный опыт практической реализации проектов по промышленной переработке мясных, фруктовых и овощных продуктов, изготовлению полуфабрикатов и других продуктов наша компания готова предложить своим заказчикам услуги по технологическому консультированию, разработке технологической части производственного проекта, изготовлению оборудования, проведению шеф-монтажных и пуско-наладочных работ, а также дальнейшему техническому обслуживанию.



Группа компаний
Normit

<http://normit.ru/>

Pezinska 5104,
901 01 Malacky,
SLOVAKIA

zapros@normit.com
русский язык

info@neaen.com