

PASTORIZZATORE A VAPORE

600 to 1200 Kg/h STEAM PASTEURIZER

PASTEURISATEUR 600-1200 Kg/h



PASTORIZZATORE PER IL TRATTAMENTO IDROTERMICO

Sistema di trattamento idro-termico a basso consumo energetico, utilizzato principalmente per ridurre la carica batterica di prodotti di pasta fresca liscia e ripiena come ravioli, tortellini e pasta sfoglia. La pastorizzazione avviene tramite un processo termico a ciclo programmabile costituito dalle seguenti parti funzionali:

Camera di pastorizzazione con sistema ad irraggiamento del prodotto per mezzo di rampe di spruzzatura a vapore saturo, poste sotto e sopra al nastro di trasporto, abbinata ad una piastra radiante superiore avente temperatura variabile, la cui azione congiunta assicura un clima stabile all'interno della camera e garantisce al prodotto un valore apprezzabile di opacità.

Per un corretto e programmabile ciclo di riscaldamento e mantenimento del prodotto alle temperature volute per il tempo necessario, il processo è gestito da valvole modulanti e sonde di temperatura con controllo continuo tramite PLC. La cappa di chiusura della zona di pastorizzazione, con tenute ad acqua è sollevabile tramite martinetti elettrocomandati per assicurare una semplice e agevole pulizia e sanificazione della macchina.

Nastro di trasporto prodotto elettrocomandato e gestito tramite PLC per una perfetta regolazione dei tempi di trattamento. Zona di ventilazione e asciugatura del prodotto posta nella parte finale della macchina e composta da elettroventilatori e batterie a vapore, con controllo continuo di temperatura effettuato tramite sonde. Tale sezione è utilizzata principalmente per garantire un lieve incarto del prodotto ed un sicuro distacco dal nastro a rete.

PASTEURIZER FOR THE HYDRO-THERMAL TREATMENT

Low-energy hydro-thermal treatment system, mainly used to reduce the bacterial load of smooth and filled fresh pasta products such as ravioli, tortellini, and puff pastry. Pasteurization takes place through a programmable cycle thermal process consisting of the following functional parts:

Pasteurization chamber with product irradiation system through saturated steam spraying ramps placed below and above the conveyor belt, combined with an upper radiant plate with variable temperature, whose joint action ensures a stable climate inside the chamber and guarantees the product an appreciable value of opacity.

For a correct and programmable cycle of heating and keeping the product at the desired temperatures for the necessary time, the process is managed by modulating valves and temperature probes with continuous control via PLC. The closure hood of the pasteurization area, with water seals, can be lifted through electro-controlled jacks to ensure simple and easy cleaning and sanitizing of the machine.

Conveyor belt electrically controlled and managed by PLC for perfect adjustment of treatment times. Ventilation and drying area of the product placed in the final part of the machine and composed of electric fans and steam batteries, with continuous temperature control carried out through probes. This section is mainly used to guarantee a slight wrapping of the product and a safe detachment from the conveyor belt.

PASTEURISATEUR POUR LE TRAITEMENT HYDROTHERMAL

Système de traitement hydrothermique à faible consommation d'énergie, principalement utilisé pour réduire la charge bactérienne des pâtes fraîches lisses et farcies telles que les raviolis, les tortellinis et la feuille de pâte. La pasteurisation s'effectue par un processus thermique à cycle programmable composé des éléments fonctionnels suivants:

Chambre de pasteurisation avec système d'irradiation du produit à travers des rampes de pulvérisation de vapeur saturée placées en dessous et au-dessus de la bande transporteuse, associées à une plaque rayonnante supérieure à température variable, dont l'action commune assure un climat stable à l'intérieur de la chambre et garantit au produit une valeur d'opacité appréciable.

Pour un cycle de chauffage correct et programmable et pour maintenir le produit aux températures souhaitées pendant le temps nécessaire, le processus est géré par des vannes modulantes et des sondes de température avec contrôle continu par PLC. Le capot de fermeture de la zone de pasteurisation, avec des joints étanches à l'eau, peut être soulevé par des vérins électro-contrôlés pour assurer un nettoyage et une désinfection simples et faciles de la machine.

Bande transporteuse à commande électrique et gérée par PLC pour un ajustement parfait des temps de traitement. Zone de ventilation et de séchage du produit placée dans la partie terminale de la machine et composée de ventilateurs électriques et de batteries à vapeur, avec un contrôle continu de la température effectué par des sondes. Cette section est principalement utilisée pour garantir un léger emballage du produit et un détachement sûr de la bande transporteuse.



PV 600-1200

PASTORIZZATORE A VAPORE

600 to 1200 Kg/h STEAM PASTEURIZER

PASTEURISATEUR 600-1200 Kg/h

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- **Struttura portante** interamente in acciaio inox AISI 304, completa di piedi regolabili in altezza.
- **Piano del nastro** con struttura in acciaio inossidabile e guide a lisca di pesce.
- **Nastro a rete** realizzato in acciaio inox AISI 304. Il nastro è composto da maglie snodate ed è trainato da catene laterali a rulli.
- **Pignoni di traino** in acciaio inox AISI 304.
- **Pannelli isolanti** di copertura dallo spessore di 70 mm, realizzati con lana di roccia posta tra le due lamiere in acciaio inox AISI 304 e dotati di rinforzi interni. Le lamiere sono saldate in continuo andando a formare un monoblocco di forma convessa al fine di evitare la caduta della condensa sul prodotto.
- La **tenuta laterale del vapore** tra la copertura superiore e la vasca inferiore è realizzata per mezzo di un sistema di chiusura ad acqua con livello regolabile.
- **Sistema di distribuzione-spruzzatura del vapore** realizzato in acciaio inox AISI 316 e formato da delle rampe complete di valvola manuale per una precisa regolazione del vapore.
- **Piastra radiante** ad alto rendimento, realizzata in acciaio inox AISI 316, studiata per ridurre la quantità di vapore emessa sul prodotto ottenendo un risparmio energetico.
- **Vasca inferiore** per la raccolta della condensa, completa di sifone.
- **Cappe** in acciaio inox AISI 304 per l'estrazione dell'umidità, complete di serranda regolabile.
- **Motoriduttore** per il traino del nastro (variazione della velocità tramite inverter).
- **Cablaggio** degli apparecchi elettrici alla scatola di derivazione eseguito secondo le vigenti norme CE.
- **Gruppo sollevamento pannelli** camera di trattamento.
- **Gruppo valvole di regolazione del vapore** a comando pneumatico.
- **Rampa di lavaggio nastro.**

OPTIONAL

Piastra radiante ad alto rendimento, realizzata in acciaio inox AISI 316, studiata per ridurre la quantità di vapore emessa sul prodotto ottenendo un risparmio energetico.

CONSTRUCTION CHARACTERISTICS

- **Load-bearing structure** entirely in AISI 304 stainless steel, complete with height-adjustable feet.
- **Belt surface** with stainless steel structure and herringbone guides.
- **Mesh belt** made of AISI 304 stainless steel.
- **Towing pinions** in AISI 304 stainless steel.
- **Insulating roofing panels** with a thickness of 70 mm, made with rock wool placed between the two AISI 304 stainless steel sheets and equipped with internal reinforcements. The sheets are continuously welded to form a convex-shaped monoblock in order to avoid condensation from falling onto the product.
- The **side sealing of the steam** between the upper cover and the lower tank is achieved by means of a water closing system with adjustable level.
- **Steam distribution-spraying system** made of AISI 316 stainless steel and made up of ramps complete with manual valve for precise regulation of the steam.
- High performance **radiant plate**, made of AISI 316 stainless steel, designed to reduce the quantity of steam emitted on the product, obtaining energy savings.
- **Lower tank** for collecting condensate, complete with siphon.
- **Hoods** in AISI 304 stainless steel for moisture extraction, complete with adjustable damper;
- **Gearmotor** for pulling the belt (speed variation via inverter).
- **Wiring** of electrical appliances to the junction box performed according to current CE standards.
- **Treatment chamber panel** lifting unit.
- **Steam control valve group** with pneumatic control.
- **Belt washing ramp.**

OPTIONAL

High-performance radiant plate, made of AISI 316 stainless steel, designed to reduce the amount of steam emitted on the product, obtaining energy savings.

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- **Structure porteuse** entièrement en acier inoxydable AISI 304, avec pieds réglables en hauteur;
- **Surface du convoyeur** avec structure en acier inoxydable et guides à chevrons;
- **Convoyeur** en maille en acier inoxydable AISI 304. La ceinture est constituée de maillons articulés et est tirée par des chaînes à rouleaux latérales;
- **Pignons de remorquage** en acier inoxydable AISI 304;
- **Panneaux de toiture isolants** d'une épaisseur de 70 mm, en laine de roche placée entre les deux tôles d'acier inoxydable AISI 304 et équipée de renforts internes. Les feuilles sont soudées en continu pour former un monobloc de forme convexe afin d'éviter la condensation de tomber sur le produit.
- **L'étanchéité latérale de la vapeur** entre le couvercle supérieur et le réservoir inférieur est réalisée au moyen d'un système de fermeture d'eau à niveau réglable;
- **Système de distribution-pulvérisation de vapeur** en acier inoxydable AISI 316 et composé de rampes complètes avec vanne manuelle pour une régulation précise de la vapeur;
- **Plaque rayonnante** haute performance, en acier inoxydable AISI 316, conçue pour réduire la quantité de vapeur émise sur le produit, en réalisant des économies d'énergie.
- **Réservoir inférieur** pour recueillir le condensat, complet avec siphon.
- **Hottes** en acier inoxydable AISI 304 pour l'extraction de l'humidité, avec amortisseur réglable;
- **Motoréducteur** pour tirer la courroie (variation de vitesse via inverseur);
- **Câblage** des appareils électriques à la boîte de jonction effectué selon les normes CE en vigueur.
- **Unité de levage** du panneau de la chambre de traitement.
- **Unité vannes de commande de la vapeur** avec commande pneumatique.
- **Rampe de lavage du convoyeur.**

EN OPTION

Plaque rayonnante haute performance, en acier inoxydable AISI 316, conçue pour réduire la quantité de vapeur émise sur le produit, permettant ainsi des économies d'énergie.

FACCHINI GROUP S.r.l.

Via Carlo Erba, 102 - 20037 Paderno Dugnano (MI)

Tel. 02 9185977 - 02 99040524 Fax 02 99040302

P.IVA / C.F. 08240790967