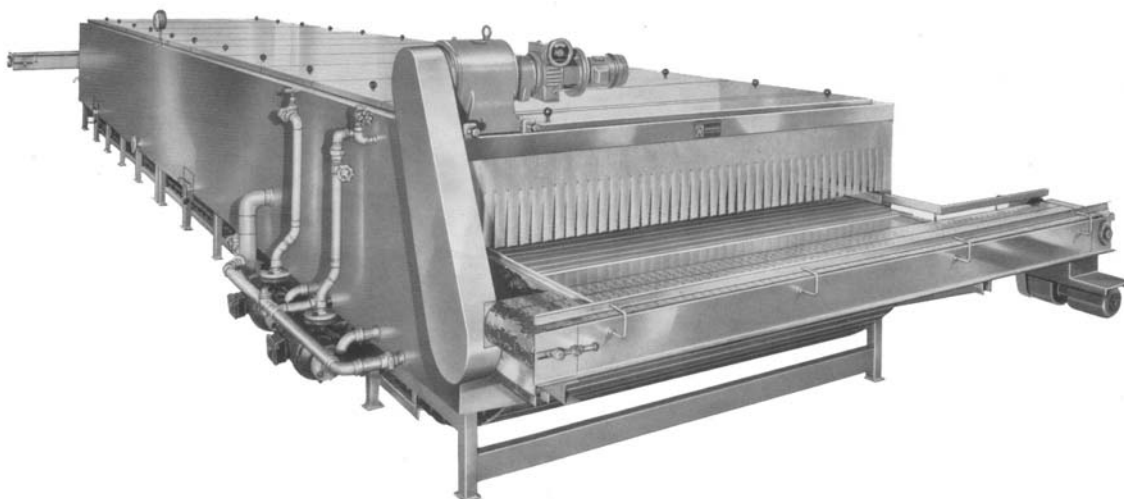


TUNELSKI PASTERIZATOR, tip PR 118

NAMENA:

Tunelski pasterizator PR118 namenjen je za kontinualnu pasterizaciju sadržaja u staklenkama i limenkama, radi trajne stabilizacije namirnica. Upotrebljava se za preradu, doradu i konzerviranje povrća i voća u odgovarajućim nalivima, pasterizaciju pića i ostalih proizvoda prehrambene industrije.

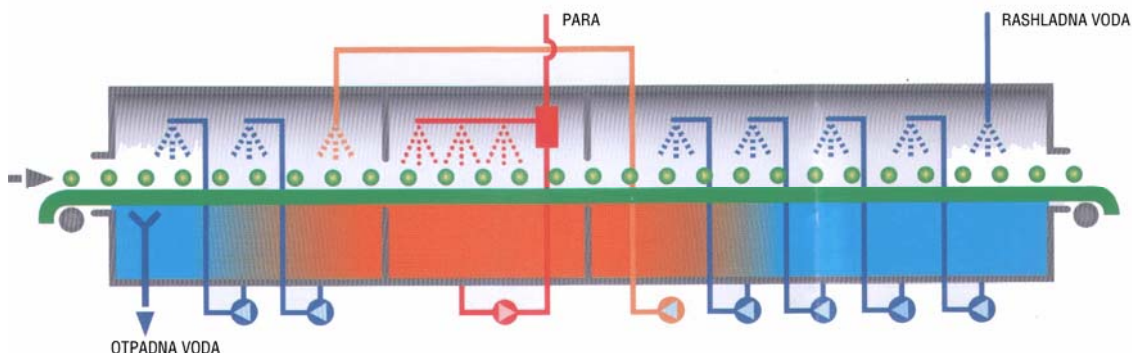


Ovakvim postupkom prerade namirnice ne gube važne sastojke i aromu, osigurava se trajnost proizvoda, visok kvalitet i kvantitet proizvodnje.

EFIKASNOST:

Izuzetna efikasnost u pogledu iskorišćenja energije postignuta je višestepenim protivstrujnim sistemom hlađenja, pri čemu voda za hlađenje apsorbuje najveći deo toplotne energije predate proizvodu tokom pasterizacije.

Putem sistema za regulaciju toka, zagrejana voda za hlađenje se zatim pumpa u sistem za predgrevanje, gde se apsorbovana toplotna energija predaje ulaznom proizvodu.



br. listova: 5	obradio:
list broj : 1	datum 1994 god.

TUNELSKI PASTERIZATOR
tip PR 118

PIGO 
Beograd

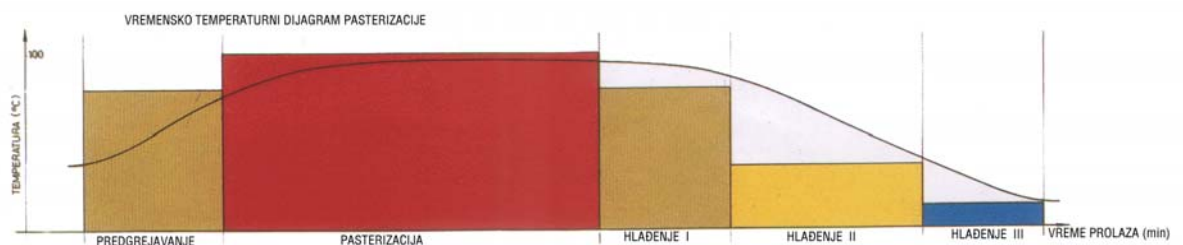
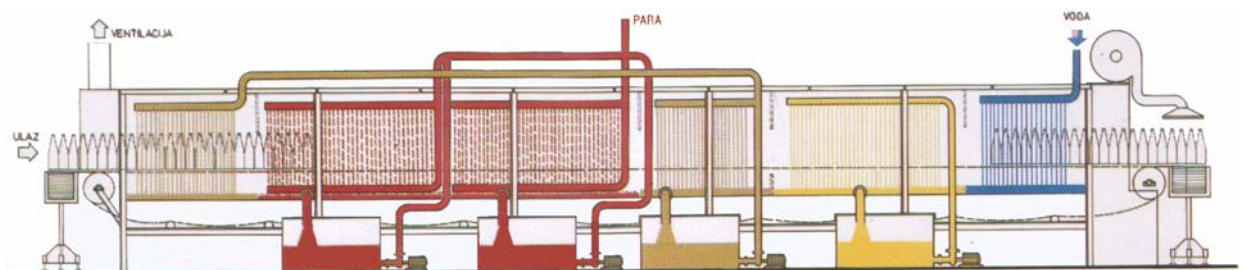
NAČIN RADA:

Kod univerzalnog kontinualnog tunelskog pasterizatora, pomoću ulaznog transportera, ugrađenim mehanizmom za dopremu, raspoređuje se ambalaža na ulazu u tunel tako da dolazi na glavnu transportnu traku, raspoređena po celoj širini trake i tunela.

U tunelu za pasterizaciju je ugrađen najsavremeniji sistem zagrevanja vode direktnim mešanjem vode i pare. Regulacija toka pare se vrši pneumatskim ventilom. Tako se zagreva sadržaj ambalaže na temperaturu pasterizacije, održava na toj temperaturi potrebno vreme i nakon toga hladi.

Dužina zone grejanja i hlađenja, brzina i dužina glavne transportne trake prilagođavaju se potrebnom kapacitetu i tehnološkom režimu proizvodnje. Mogućnosti promene temperatura u temperaturnim zonama, kao i brzine glavne transportne trake, omogućavaju lako prilagođavanje tunelskog pasterizatora potrebnim tehnološkim režimima proizvodnje.

Principijelna šema rada tunelskog pasterizatora:



br. listova:	obradio:
5	
list broj :	datum
2	1994 god.

TUNELSKI PASTERIZATOR
tip PR 118

PIGO-R
Beograd

KONSTRUKCIJA:

Kontinualni tunelski pasterizator u celosti je izrađen od nerđajućeg čelika. Konstruktivne karakteristike tunela za pasterizaciju omogućavaju širok izbor različitih tehnoloških režima rada, tako da tunel može služiti i kao pasterizator i kao hladnjak.

U postupku toplotne obrade upotrebljava se para i raspršena voda. Doziranje pare u parnu komoru se vrši automatskim regulacionim ventilom, čime se održava potrebna temperatura pasterizacije.

Sistemom bazena i pumpi omogućeno je višekratno korišćenje vode, koja se tako vraća ponovo u mlaznice u komorama za predgrevanje i hlađenje.

Bilo kakvo ispuštanje pare iz tunelskog pasterizatora u radnu okolinu onemogućeno je sistemom zaptivanja i ventilacionim odvodom na ulaznoj strani tunela.

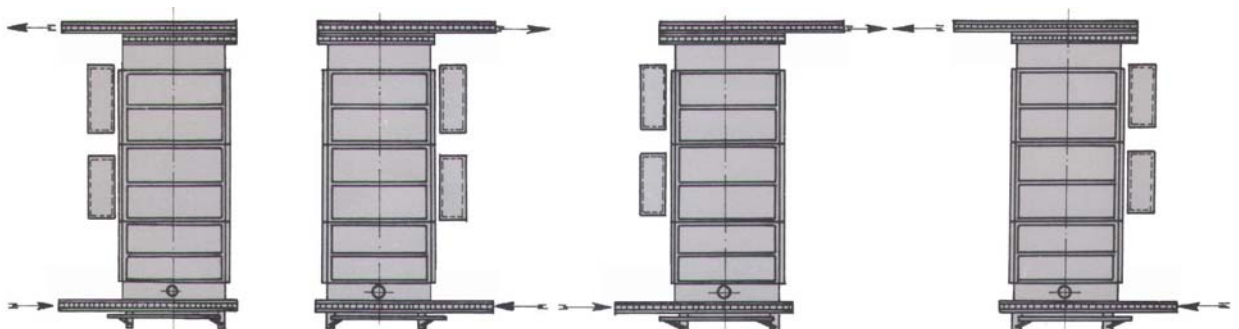
Pumpe za recirkulaciju vode su zaštićene dvostrukim dobro dimenzionisanim filtrom koji se može čistiti i u toku normalnog rada pasterizatora.

Na izlazu iz tunela se vazdušnom strujom odstranjuju kapljice vode s poklopca ambalaže.

Kontinualni transport ambalaže u tunelu ostvaren je pomoću beskonačne trake od nerđajućeg materijala, sa kontinualanom promenom brzine, putem ugrađenog motoreduktora sa varijatorom. Time je omogućeno jednostavno menjanje tehnoloških režima rada.

Konstrukcija sekcija izvedena po modularnom sistemu, od kojih se slaže tunelski pasterizator, omogućava jednostavan transport i montažu uređaja, precizno projektovanje - odabiranje kapaciteta, jednostavnu zamenu potrošnih delova i po potrebi povećanje kapaciteta ugradnjom novih sekcija.

Moguća izvođenja pasterizatora, u zavisnosti od ulaznog i izlaznog transportera i smeštanja bazena sa pumpama:



br. listova: 5	obradio:
list broj : 3	datum 1994 god.

TUNELSKI PASTERIZATOR tip PR 118

PIGO · R
Beograd

NAČIN IZBORA:

TEHNIČKI PODACI I GABARITNE MERE

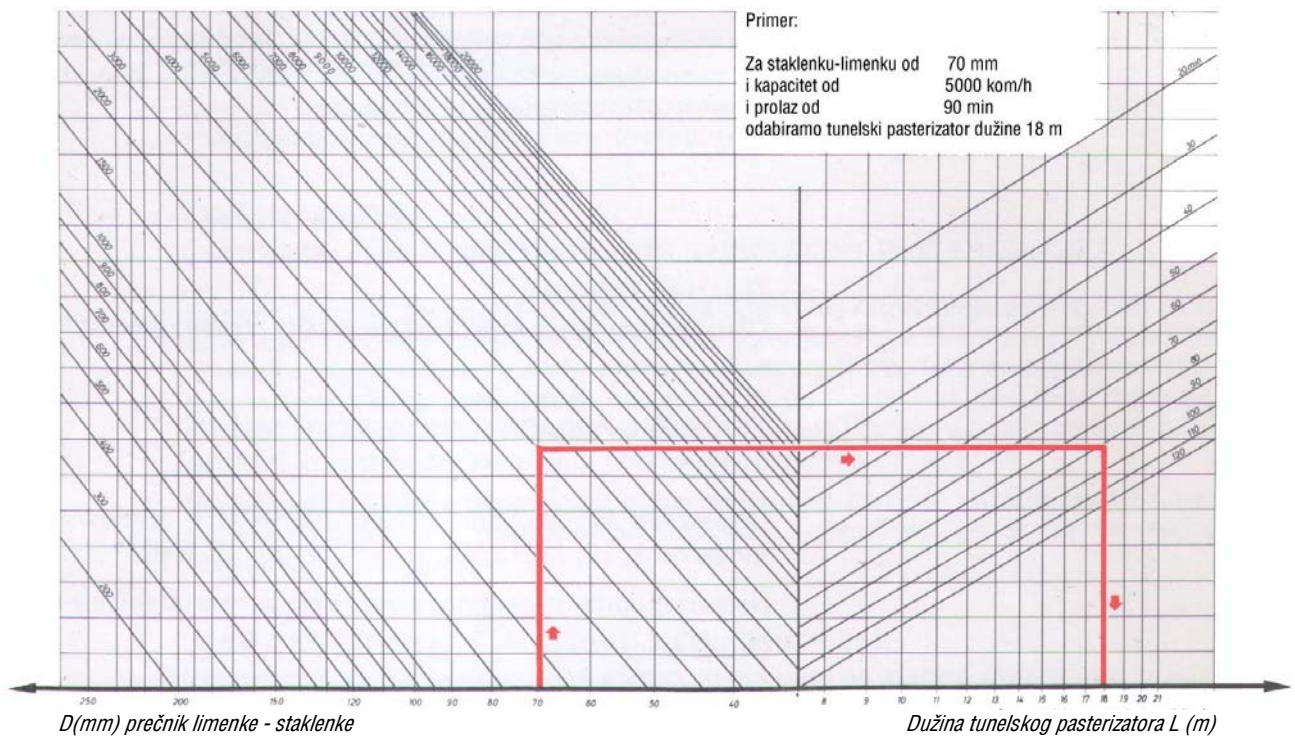
Univerzalni kontinualni tunelski pasterizator isporučuje se u dužinama radnog dela od 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20 metara.

Najveća dužina celog uređaja je veća od dužine radnog dela pasterizatora za 2600 mm.

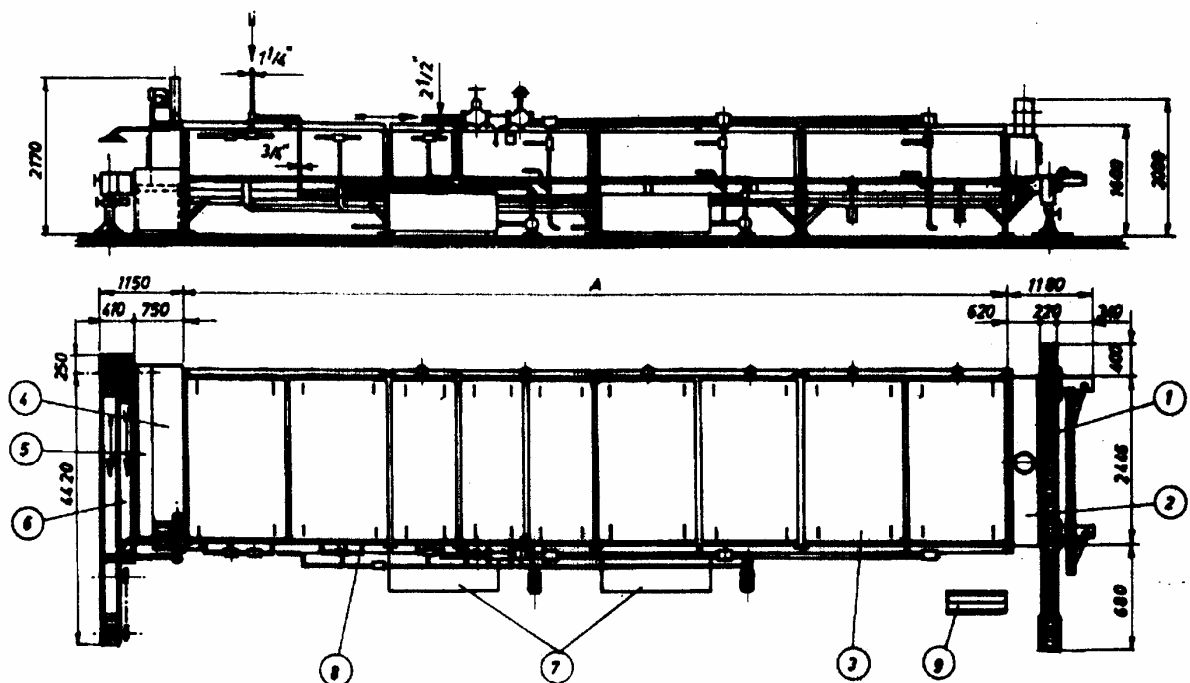
Radna širina tunela	2000 ili 2400 mm
Ukupna širina	5300 ili 5700 mm
Visina tunela	1600 mm
Ukupna visina	2000 mm
Vreme prolaza kroz pasterizator	20 do 120 min
Maksimalna potrošnja pare (u zavisnosti od radnih uslova) do 800 kg/h - 1500 kg/h	
Potrošnja vode (u zavisnosti od kapaciteta pasterizatora, temperaturi rashladne vode, temperaturi ambalaže na ulazu i izlazu iz tunela)	4 do 18 m ³ /h
Maksimalna visina ambalaže	600 mm
Maksimalno opterećenje trake po dužnom metru tunela	400 - 440 kg

br. listova: 5	obradio:	TUNELSKI PASTERIZATOR tip PR 118	 Beograd
list broj : 4	datum 1994 god.		

DIJAGRAM ZA ODREĐIVANJE POTREBNE DUŽINE PASTERIZATORA PREMA AMBALAŽI, KAPACITETU, I ZAHTEVANOM TEHNOLOŠKOM REŽIMU



DIMENZIJE PASTERIZATORA:



br. listova: 5	obradio:
list broj : 5	datum 1994 god.

TUNELSKI PASTERIZATOR
tip PR 118

PIGO-R
Beograd