

KADA ZA PASTERIZACIJU, tip PR 126

NAMENA:

Koristi se za termičku obradu - pasterizaciju u konzervnoj industriji, mesnoj industriji, proizvodnji pića i preradi voća i povrća.



KONSTRUKCIJA:

Urađena je kao horizontalna posuda sa lažnim perforiranim dnom ispod koga su smešteni grejači. Može biti sa izolacijom ili bez nje. Sa gornje strane je trodelni poklopac, sa vodenim zaptivanjem.

Opremljena je odgovarajućim instrumentima za praćenje radnih uslova, njihovo ostvarivanje i održavanje.

Takođe je snabdevena odgovarajućom armaturom za punjenje i pražnjenje, kao i čišćenje.

Materijal izrade je kompletno nerđajući čelik.

br. Listova:	obradio
3	R. Pajić
list broj:	datum
1	1994 god.

KADA ZA PASTERIZACIJU
tip PR 126

PIGO-R

Beograd

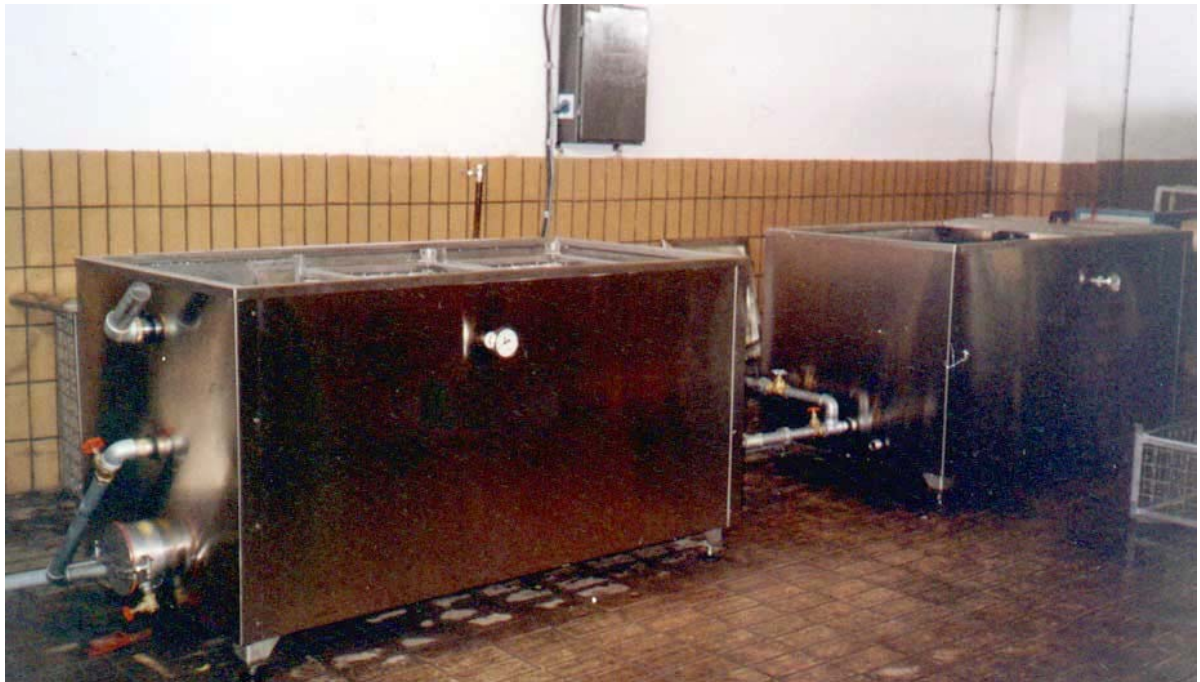
TEHNIČKE KARAKTERISTIKE:

Kapacitet: zavisi od više faktora; ulazne temperature, načina grejanja, vremena zadržavanja na temperaturi pasterizacije, vrsti i karakteristikama proizvoda itd. Jednovremeno se u kadu mogu složiti 324 boce od litra, ili 650 staklenki od 0.72 l. Za neke uobičajene prametre ovo je kapacitet.

Potrošnja energije: zavisi od vrste i karakteristika energije, u kadi je moguće preneti oko 80.000 Kcal/h, zavisno od uslova.

Dimenzije kade (spoljašnje):

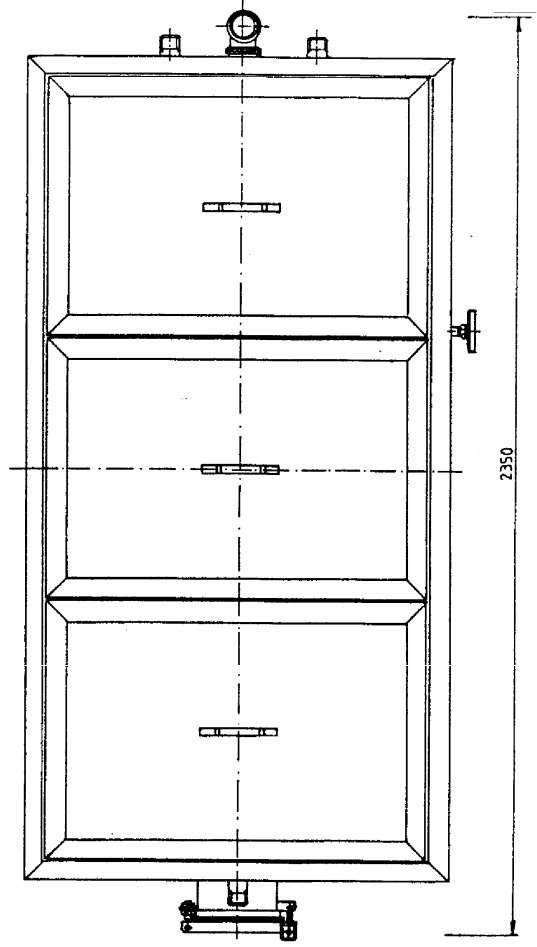
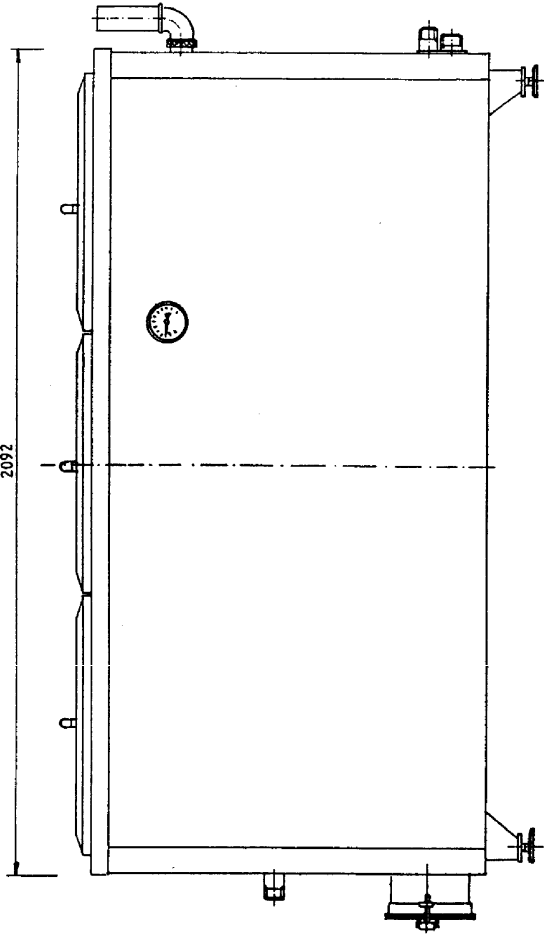
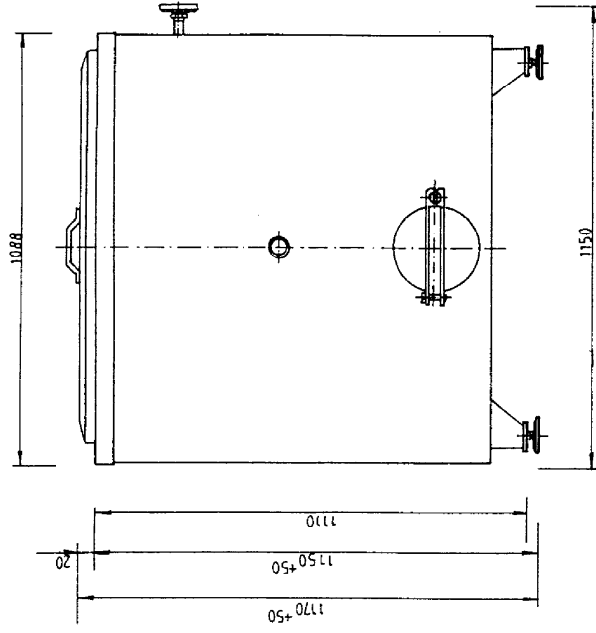
dužina	L= 2.000 mm
širina	B= 1.000 mm
visina	H= 1.100 mm



br. Listova: 3	obradio R. Pajić
list broj: 2	datum 1994 god.

KADA ZA PASTERIZACIJU tip PR 126

PIGO·R
Beograd



**KADA ZA PASTERIZACIJU
tip PR 126**

br. Listova: **3** obradio:

list broj: **3** datum: 1994 god