

# Pastorizzatori

La pastorizzazione è un processo che ha lo scopo di distruggere i microrganismi patogeni presenti nei prodotti destinati ad uso alimentare. La temperatura di pastorizzazione e la sosta influiscono positivamente sulla durata utile del prodotto ma possono causare problemi alle caratteristiche organolettiche del prodotto finito.

I pastorizzatori vengono impiegati oltre che per la pastorizzazione del latte, anche per il trattamento delle salamoie, del liquido di governo ed in innumerevoli applicazioni nell'industria alimentare.

I pastorizzatori TECNOLAT sono completi di:

- Vaschetta a livello costante in acciaio inox;
- Elettropompa di mandata in acciaio inox;
- Elettropompa per l'acqua calda in acciaio inox;
- Gruppo preparazione dell'acqua calda in acciaio inox;
- Sosta tubolare in acciaio inox per 20";
- Valvola di miscelazione manuale in acciaio inox;
- Valvola modulante sul vapore in ghisa per la regolazione della temperatura di pastorizzazione;
- Termometri sanitari in acciaio inox;
- Rubinetto per il prelievo di campioni in acciaio inox.

I pastorizzatori TECNOLAT sono disponibili in diversi allestimenti per portate di prodotto da 1000 fino a 50.000 l/h.

Caratteristiche tecniche di un pastorizzatore standard per latte alimentare:

Ciclo termico standard 4 sezioni:

- entrata +4°C/+25°C
- pastorizzazione +72°C
- uscita +4°C
- sosta 20"

Caratteristiche tecniche di un pastorizzatore standard per produzione di formaggi:

Ciclo termico standard 2 sezioni:

- entrata +4°C/+25°C
- pastorizzazione +72°C
- uscita +36°C
- sosta 20"

Il ciclo termico di ogni macchina varia a seconda delle specifiche esigenze del cliente.

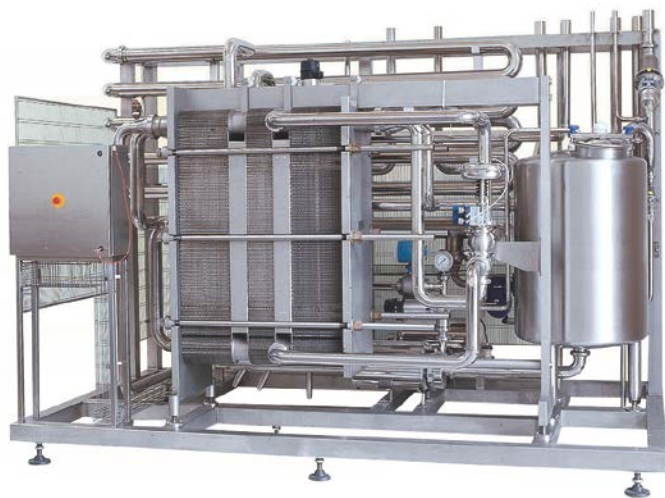




**Pastorizzatore Elettropneumatico**



**Pastorizzatore Elettronico**



**Pastorizzatore Elettronico Automatico**

