

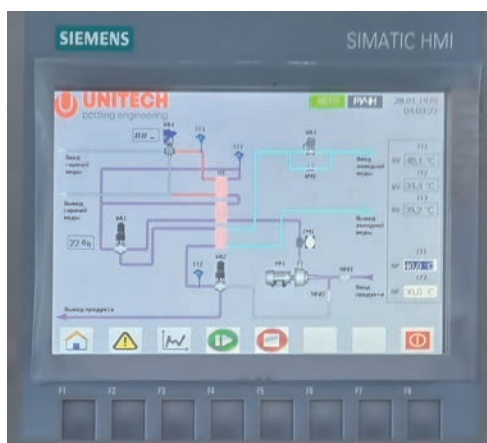
PASTEURIZATOR CU PLĂCI

Procesul de pasteurizare duce la o stabilitate lungă a produsului și la o durată lungă de valabilitate. Unitatea de pasteurizare cu plăci pasteurizează ușor produsul fără a-i afecta culoarea, gustul sau aroma.

Pentru rezultate optime, timpul și temperatura de pasteurizare trebuie ajustate individual în funcție de produsul specific. Denumirea dată pentru a cuantifica cantitatea de pasteurizare este Unitatea de Pasteurizare (UP).

O UP este definită ca 1 minut de încălzire la 60 °C. O anumită valoare UP poate fi obținută fie printr-o temperatură ridicată aplicată pentru o perioadă scurtă de timp, fie printr-o temperatură mai scăzută aplicată pentru o perioadă mai lungă de timp.

Bazată pe un control UP extrem de precis, debitmetre fiabile și senzori de temperatură. Unitatea de pasteurizare cu plăci realizează o calitate constantă a pasteurizării chiar și pentru un debit variabil de produs



UNITATEA DE RĂCIRE POLAR

Ideal pentru refrigerarea musturilor, sucurilor și vinului, până la punctul de îngheț. Răcitoarele POLAR se caracterizează nu doar

printr-o eficiență ridicată, ci și printr-o linie modernă și cele mai bune componente. Mașinile noastre sunt proiectate să se adapteze nevoilor specifice ale fiecărui client.

CARACTERISTICI:

- Unitate de evaporare cu expansiune directă;
- Arbore de mestecare în interiorul unității de evaporare;
- Unitate de condensare a aerului;
- Unitate compresor, ermetică sau semi-ermetică;
- Unități de control și reglare slave;

