

Cuisson Concentration

DESCRIPTIF

- L'unité de cuisson concentration est livrée complète, instrumentée avec manuel technique et travaux pratiques.
- Conception, fabrication et matériel industriel.
- L'intérêt didactique est dirigé vers différents niveaux et domaines d'études.



APPLICATIONS PEDAGOGIQUES

- Cuisson ou concentration de jus de fruits, légumes, confitures, etc...
- Travail sous vide ou à pression atmosphérique.

Ballon

En verre Ø 350 mm
Capacité totale : 20 litres
Capacité utile : 10 litres
Pression de service : 0 - 1 bar absolu
Ouverture rapide Ø 100 mm pour charge produit
Vanne prise d'échantillon dans ballon 250 ml à connexion rapide
(circuit de maintien de vide pendant l'opération)

Chauffe-ballon

Puissance 2400 watt
Enveloppe en acier inoxydable

Condenseur verre - inox

Surface : 0,05 m²
Verre Ø 50 mm
Acier inoxydable Ø 30 mm pour l'eau de refroidissement

Pompe à vide

Fonctionnement automatique ou manuel
A membrane
Vide limite : 33 mbars
Flacon de récupération du distillat « Piège à matière »

Agitateur

A vitesse variable
Equipé de racleurs Téflon permettant un recouvrement parfait du fond de ballon

Instrumentation

5 sondes Pt 100 Ω pour températures :
produit - vapeur produit - vapeur entrée condenseur - liquide sortie condenseur -
distillat, dont une servant à la régulation du chauffe-ballon
Régulateur de température
Doseur de puissance du chauffe-ballon
Capteur de pression 0 - 2 bar absolu sur entrée condenseur

UTILITES

Electricité : 400 TRI + neutre - 2 700 W
Eau de réseau : 10 l/mn - pression de service : 1 à 4 bars

VOLUME D'INSTALLATION

Longueur : 1 200 mm - Largeur 600 mm - Hauteur : 1 780 mm
Poids : 130 kg.