

CUISSON CONCENTRATION EN ACIER INOXIDABLE

DESCRIPTION

- L'unité de cuisson concentration est livrée complète, instrumentée avec manuel pédagogique et documentations techniques.
- L'intérêt didactique de dirige vers différents niveaux d'études.
- Conception, fabrication et matériel industriel



APPLICATIONS PEDAGOGIQUES

Cuisson concentration des jus de fruits, marmelade, légumes etc...

Travail en débit ou pression atmosphérique.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Description de la cellule

Réaliser en acier inoxydable 316 L

De forme cylindrique

Diamètre : 300 mm

Capacité totale : 24 litres

Avec double enveloppe

Couvert de G.R.C. avec charnières et joint silicones. .

Pression de service : 0 - 3 bar absolue

Mélangeur en acier inoxydable avec vitesse variable.

Deux lucarnes de contrôle : dont une illuminante

Valve de débit apleurante de type SMS 38

Chauffage de la cellule

Puissance : 12 kW

Couvercle en acier inoxydable

Condensateur en verre – en acier inoxydable

Vertical, connecté à la cellule grâce à un col de cygne.

Avec circuit de refroidissement pour l'eau du réseau.

Un réservoir de récupération des condensations avec valves fermée et de vide.

Pompe à vide

Fonctionnement automatique ou manuel

Avec anneau hydraulique

En acier inoxydable

Limite du vide : 33 milibars

Agitateur

A vitesse variable

Equipé d'ailes en teflon permettant un recouvrement parfait du fond du matras

Instrumentation

2 sondes de températures :

production- vapeur produite – vapeur à l'entrée du condensateur liquide à la sortie du condensateur –

distillation, d'ou un régularise le chauffage de la cellule

régulateur de température

1 sonde de niveau maximum

2 valves de sécurité limité à 3 bars

1 pressostat de sécurité de surpression.

UTILITES

Electricité : 230 V – 50 Hz/60 Hz

Eau de réseau

Evacuation

DIMENTIONS

Longueur : 1400 mm

Largeur : 700 mm

Hauteur : 1350 mm

Poids : 250 kg