



Pasteurizador para productos empacados

PASTEURIZADOR PARA PRODUCTOS EMPACADOS

- Fabricada completamente en acero inoxidable.
- Asilado térmicamente.
- Diferentes capacidades, desde 1,000 kg/hr hasta por encima de 5,000 kg/hr.
- Sistema de control Allen Bradley con registro histórico del proceso.
- El producto no se maltrata durante el proceso.
- Sistema de bandas transportadoras para alimentar el producto a la máquina.
- Sistema de pasteurización para inmersión de agua.
- Recirculación forzada del agua para mejor transferencia de calor.
- Diseñada con los principios de diseño de Equipos Sanitarios AMI.





Pasteurizador para productos empacados

PASTEURIZADOR PARA PRODUCTOS EMPACADOS

Los Pasteurizadores Quendal son usados para productos alimenticios empacados al vacío, el proceso empieza en una sección de calentamiento en donde se sumerge el producto en agua caliente y una cinta transportadora con empujadores va moviendo el producto a lo largo de la máquina para que alcance la temperatura deseada. Posteriormente, el producto sale de la sección de calentamiento para pasar a la sección de enfriamiento, de la misma manera que en la zona de calentamiento el producto es enfriado en la zona de enfriamiento por inmersión de agua helada. Las velocidades de las cintas transportadoras son de velocidad variable y se ajustan según las temperaturas deseadas en el producto al final del proceso.

