

Pastorizzatore per banca latte

Milk bank pasteurizer



Realizzato integralmente in acciaio inox 18/10 AISI 304. Piano superiore liscio ed alzatina sul retro. N. 1 vasca sia di riscaldamento che di raffreddamento dimensioni come da disegno, isolata con materiale coibente. Superiormente coperchio incernierato realizzato a doppia parete, dotato di molla a gas che lo mantiene in sicurezza quando è aperto. Impianto idraulico costituito da: elettrovalvole e condotto di carico acqua Ø 3/4", elettrovalvole e condotto serpentino antivapore al bordo vasca Ø 1/2". Scarico inferiore motorizzato con valvola a sfera motorizzata da Ø 1". Impianto elettrico costituito da interruttore generale, pannello di comando dotato di: display a cristalli liquidi retro-illuminato per la visualizzazione delle fasi del ciclo di funzionamento, tasti di comando e pulsante a fungo per reset o emergenza. All'interno del vano inferiore si trova la scheda elettronica per la ricezione/distribuzione dei segnali d'ingresso/uscita, un termoregolatore di sicurezza, i teleruttori per il comando delle resistenze di riscaldamento (3 da 2500 W) e del frigorifero. Cicalino di fine ciclo. Sezionatore generale con interblocco del pannello elettrico. Gruppo compressore frigorifero installato nella parete inferiore tipo raffreddato ad acqua, potenza 2 Hp. Impianto di refrigerazione Chiller con ricircolo acqua raffreddata in vasca temperata di utilizzo + 2 +4°C. Tipo gas R134A.

SENSORE DI TEMPERATURA CAMPIONE:

Il sensore di temperatura campione, è un sensore per il campionamento del ciclo di pastorizzazione, progettato per essere inserito in un flacone di controllo. Tale sensore funziona in alternativa al sensore presente in vasca, si attiva inserendolo nell'apposita presa presente sul display di comando, e controlla il ciclo di lavoro. I valori di temperatura rilevati dal sensore durante il funzionamento vengono registrati e memorizzati dal controller. Sarà così possibile successivamente verificare ogni ciclo di lavoro per mezzo di un apposito software di gestione.

Ciclo di lavoro:

- carico acqua calda in automatico regolata da sensore di livello riscaldamento fino alla temperatura prefissata (62-64°C.) per il tempo stabilito di pastorizzazione (30 minuti)
- scarico acqua calda
- riempimento vasca in automatico regolata da sensore di livello
- raffreddamento acqua e biberon fino alla temperatura prefissata (minimo ammesso +4/5°C.)
- avvisatore acustico/luminoso di fine ciclo

Mobile inferiore chiuso sui fianchi, aperto sul retro. Montaggio su piedini regolabili.

Direttive europee applicate: 89/392 CEE (macchine), 73/23 CEE (bassa tensione), 89/336 CEE (compatibilità elettromagnetica). Norme europee di riferimento EN 60601-1.

Finitura scotch brite.

SOFTWARE PER GESTIONE E SCARICO DATI PER IL PASTORIZZATORE

Il software "Pasteur ver. 1.0.4" realizzato per la registrazione, scarico, visualizzazione e stampa dei dati di ciclo per il pastorizzatore Metalaredinox, funziona su piattaforma Windows™, ed è attivato da una chiave hardware connessa ad una porta parallela, oppure ad una porta USB del PC.

Il pastorizzatore durante il ciclo di lavoro registra ad intervalli regolari (ogni 5 min.) la temperatura rilevata dal sensore di temperatura attivo (sensore di tipo fisso immerso nel bagno d'acqua, o sensore mobile inserito nel flacone campione).

Collegando un personal computer al pastorizzatore, al termine di un ciclo di lavoro, (la connessione avviene tra una presa seriale del PC e la presa speciale posta sul display) è possibile scaricare la serie di dati acquisiti.

È quindi possibile dal PC scegliere lo specifico ciclo di pastorizzazione (riconoscibile dalla data e ora di inizio e da un numero progressivo), visualizzare e stampare: il grafico dell'andamento della temperatura durante il ciclo, la serie dei dati in forma di tabella (tempo, temperatura e fase del ciclo, riscaldamento pastorizzazione o raffreddamento), e l'impostazione dei parametri macchina.

STAMPANTE PER PASTORIZZATORE HACCP

Stampante a carta chimica per la registrazione del ciclo di pastorizzazione e raffreddamento, indipendente dal pastorizzatore. Dotata di sensore di temperatura dei tipo PT 100 da inserire attraverso apposito ingresso in un flacone campione. La stampante è costituita da una custodia di acciaio inox per facilitare l'appoggio su un piano di lavoro. Utilizza rotoli di carta chimica da 57,5 mm. L'intervallo di campionamento è impostato a 5 minuti (è possibile variare l'intervallo di lettura nel menù di setup).

Lo scontrino emesso, oltre ad indicare data e ora di inizio e fine registrazione, nonché i dati rilevati, può annotare le seguenti indicazioni: apparecchiatura, carico n., prodotto, nome operatore, approvato.



Wholly made of 18/10 AISI 304 stainless steel. Upper smooth surface and upper level at the back. One heating and cooling sink, sizes as per drawing, insulated. Upper hinged double-wall cover complete with a gas spring keeping it under safe conditions when it is open. Hydraulic plant made up of solenoid valves and water charge duct \varnothing 3/4", solenoid valves and anti-steam pipe coil on the edge of the sink \varnothing 1/2". Lower motorised drain with motorised ball valve \varnothing 1". Electric installation made up of a main switch, control panel complete with a backlit liquid crystal display to display the phases of the operation cycle, control keys and mushroom-shaped button for reset or emergency. The electronic board is arranged inside the lower compartment to receive/distribute input/output signals, a safety thermoregulator, remote switches to control heating and cooling resistances (3 2500 W resistances). End-of-cycle buzzer. General disconnecter with interlock of the electric panel. Refrigerating compressor unit installed on the lower wall, of a water-cooled type, 2 Hp power. Chiller refrigerating plant with water recirculation cooled in a temperate sink of use + 2 +4°C. Type gas R134A.

SAMPLE TEMPERATURE SENSOR:

The sample temperature sensor is intended to sample the pasteurizing cycle. It is designed for insertion in a control bottle. This sensor is operating in place of the sensor in the sink. It is activated by inserting it into the plug on the control display and it is intended to control the work cycle. The temperature values measured by the sensor during the operation are recorded and stored by the controller. Afterwards it will be possible to check every single work cycle by means of a management software.

Work cycle:

- hot water charge in automatic mode, regulated by a level sensor
- heating up to the pre-set temperature (62-64°C) for the pasteurizing time established (30 minutes)
- hot water discharge
- sink filling in automatic mode, regulated by a level sensor
- water and nursing bottle cooling up to the pre-set temperature (minimum admitted value +2°C.)
- sound / light end-of-cycle warning signal

Lower piece of furniture closed on either side, opened at the back. Assembly on adjustable feet.

European directives applied: 89/392 EEC (machines), 73/23 EEC (low voltage), 89/336 EEC (electromagnetic compatibility). European standards of reference EN 60601-1.

Scotch brite finish.

SOFTWARE INTENDED TO MANAGE AND DOWNLOAD THE DATA FOR THE PASTEURIZER:

The "Pasteur ver. 1.0.4" software realised to record, download, display and print the cycle data for the Metalarredinox pasteurizer is operating on a Windows™ platform. It is activated by a hardware key connected to a parallel or a USB port of the PC.

The pasteurizer during the work cycle is recording the temperature measured by the active temperature sensor at regular intervals (every 5 min.) (sensor of a fixed type immersed into the water bath or mobile sensor inserted into the sample bottle).

By connecting a personal computer with the pasteurizer at the end of a work cycle (the connection occurs between a serial plug of the PC and the special plug on the display), you can download the series of data acquired.

From the PC you can select the specific pasteurizing cycle (you can recognise it by the start date and time and by a progressive number), display and print: the temperature diagram during the cycle, the series of data in the form of a table (time, temperature and cycle phase, heating of the pasteurizing process or cooling) and the setup of machine parameters.

PRINTER FOR HACCP PASTEURIZER

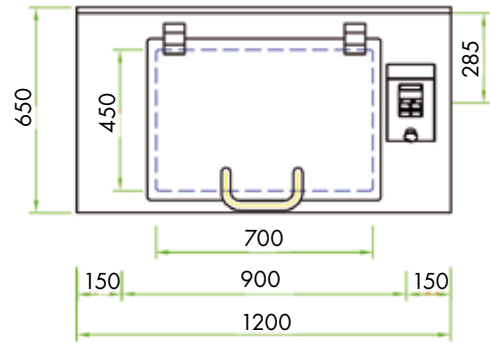
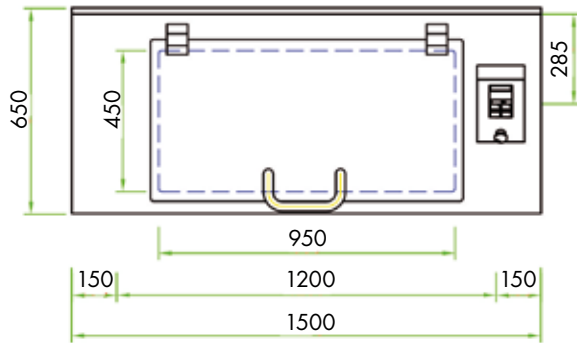
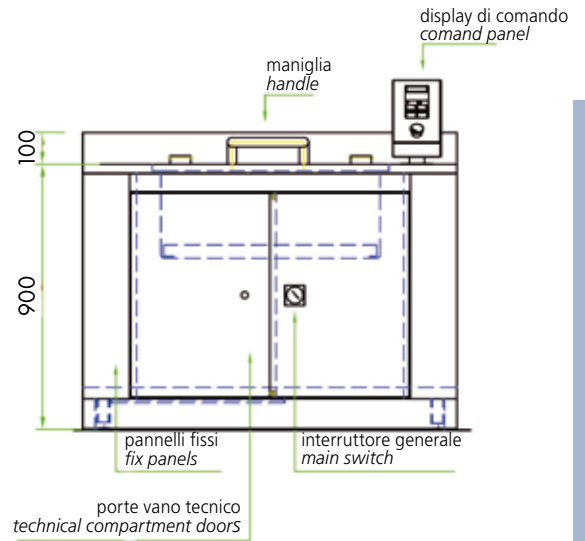
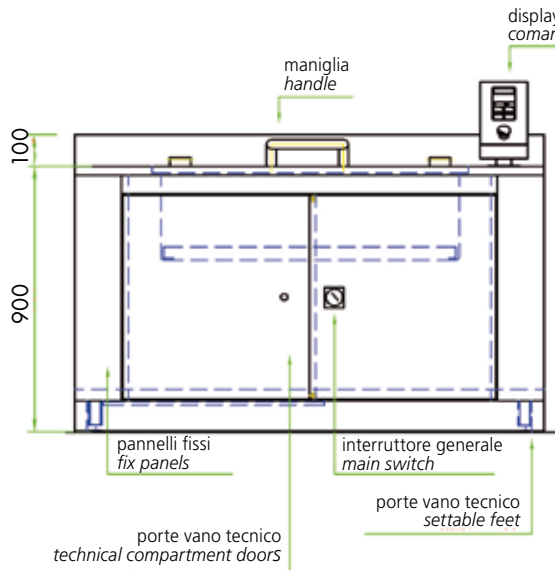
Chemical paper printer intended to record the pasteurizing and cooling cycle, not depending upon the pasteurizer. It is equipped with a temperature sensor of the PT 100 type to be inserted into the sample bottle by means of a passage complete with a gasket. The printer is made up of a stainless steel case to arrange it easily on a working surface. It uses 57.5 mm. rolls of chemical paper. The sampling interval is set to 5 minutes (you can change the reading interval in the setup menu).

The output ticket will indicate not only the start-of-record and end-of-record date and time and the measured data but also supply the following information: equipment, product, operator's name, approved.



Pastorizzatore per banca latte

Milk bank pasteurizer



Capacità di carico

N° 4 cestelli mm. 400x210x200 h. da 18 biberon
N° 6 cestelli mm. 270x210x200 h. da 12 biberon

Load capacity

N° 4 baskets mm. 400x210x200 h. of 18 bottles
N° 6 baskets mm. 270x210x200 h. of 12 bottles

Capacità di carico

N° 3 cestelli mm. 400x210x200 h. da 18 biberon
N° 4 cestelli mm. 270x210x200 h. da 12 biberon

Load capacity

N° 3 baskets mm. 400x210x200 h. of 18 bottles
N° 4 baskets mm. 270x210x200 h. of 12 bottles

METALARREDINOX nell'ottica del continuo miglioramento dei propri prodotti, si riserva di modificarli in qualsiasi momento senza preavviso e quindi i dati riportati sono da intendere indicativi.

METALARREDINOX consistently with its policy of continuous improvement on its own products, reserves the right to make changes at any time without prior notice. Therefore, all related data must be regarded as approximate and unbinding.

