

## Unidades de pasteurización

---



---

**Capacidad:  
10.000 litros por hora**

---

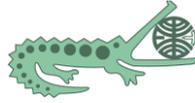
Jacare Ltda  
Huibrechtstraat 32  
B – 2500 Lier

Tel. +32 473 52 38 79

[jacare@gmail.com](mailto:jacare@gmail.com)

Globe of Services and Products Integration.

---



# UNIDADES DE PASTEURIZACIÓN

## CAPACIDAD: 10.000 LTR/H

VÁLIDO HASTA 30.06.2015

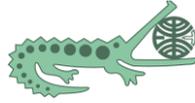
---

Producto	Leche
Dimensiones	Acerca de 400 x 140 x 210 cm (long. x alto x ancho)

La unidad de pasteurización montado en un marco existe de:

1. Tanque de equilibrio, en acero inoxidable con control de nivel automático.
2. Centrífuga bomba cubiertos en acero inoxidable.
3. Mecánica flujómetro (l/h) y la válvula de regulación de flujo.
4. Intercambiador de calor por placas, Las placas que son testeados con nuevo clip en juntas, montado en un marco de acero inoxidable. La marca: Alfa-Laval
5. Calentadora por medio de tubos durante 23 segundos.
6. Panel del control con:
  - a. acero inoxidable gabinete, IP 54, con interruptor principal
  - b. PLC Siemens S7
  - c. panel de operación (Touch screen 12") con:
    - Reglamento automático de temperatura de pasteurización con pantalla digital de temperatura real y set
    - Controles de separador / homogeneizador / normalización (todas las opciones)
    - Alarma mostrará con posibilidad de reinicio
  - d. data recorder conectado a la tarjeta de memoria para la grabación digital, incluido el software para PC.
  - e. los fusibles automático.
  - f. dispositivo de seguridad de temperatura baja de activación de la válvula de desviación del flujo.
  - g. las luces de la señal de con campana de alarma
7. Unidad el agua caliente, incluyendo (vapor de calefacción medio):
  - a. intercambiador de calor agua caliente/vapor.
  - b. válvula de regulación de vapor.





# UNIDADES DE PASTEURIZACIÓN

## CAPACIDAD: 10.000 LTR/H

VÁLIDO HASTA 30.06.2015

---

- c. bomba de agua y vapor de agua.
  - d. metro de temperatura, manómetro y válvula de sobrepresión.
8. Válvula de desviación de flujo neumática que se abre en caso de que la temperatura de pasteurización es por debajo del punto de ajuste.
9. La unidad completa es preensamblada sobre marco de acero inoxidable, incluyendo todas las tuberías de interconexión, herrajes, válvulas y nuevos cables.

### 1 Receta preprogramada.

Ciclo de temperatura:

4-65-85-4° C Leche de bebida / leche yogur

Otras posibilidades en la solicitud.

### Consumos:

Vapor: 3 bar

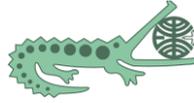
Agua de hielo: 0-1 ° C

Aire comprimido: 6 bar

### Opciones:

#### 1. **El sistema de sobrepresión según los estándares actuales de la Union Europea.**

Con bomba de sobrepresión medición y marcador de presión y neumática válvula de presión del contador. Habrá alarma en caso de diferencia de presión baja. Este sistema de sobrepresión garantiza una presión más alta en el intercambiador de calor en el lado pasteurizado del producto que en el lado de la leche cruda, por lo que no es posible la contaminación en caso de fuga de las placas.



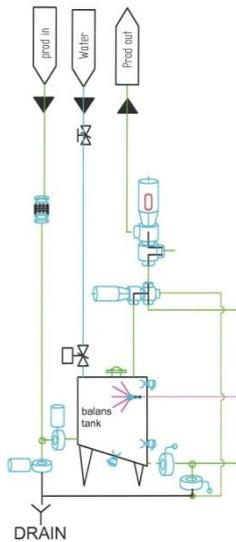
# UNIDADES DE PASTEURIZACIÓN

## CAPACIDAD: 10.000 LTR/H

VÁLIDO HASTA 30.06.2015

---

### 2. Tanque de balance cerrado en lugar de abrir.



Ventaja: No hay limpieza manual del tanque de balance, no tuberías de impulsión. Con bola de spray en tanque y válvula neumática en CIP línea de alimentación.

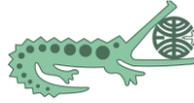
B) Transmisor de flujo electrónico (ltr/h + total cuentan con botón de reset) Para empujar fuera del producto. Puesta en marcha automática, esterilización, estabilización, producción, empuje vacío con agua y limpieza de inicio.

C) Convertidor de frecuencia en la bomba

D) Recetas preprogramadas para otros productos, incluido en el precio básico

E) Conexión EWON: Conexión al Internet con el proveedor de monitoreo y los programas de ajustes, la detección de fallos en el programa de PLC directamente desde la oficina del proveedor.

El programa PLC esta conectado a través del Internet por una conexión dispositiva directo con el PLC, el vendedor debería conectar al Internet por un cable al panel central.



# UNIDADES DE PASTEURIZACIÓN

## CAPACIDAD: 10.000 LTR/H

VÁLIDO HASTA 30.06.2015

Actual	FLOW	SEPL.	UF	DEA.	HOMO	COOL.	T	T	HOL.	PERMEAT.	
INSTR.	LN	RATOR	RATOR	RATOR		POST.	FAST.	OUT.	DRG	FLOW	
	8700	0	1	1	1	0	1	95	36	1	320

PARAMETER	VALUE	UNIT
SPEED BOOSTER/PUMP	50	%
SP T OF LYE	85	°C
SP T OF ACID	65	°C
SP T OF	72	°C
T OF MH	70	°C
STERILIZATION TIME	1200	0 SEC.
T OF MAJ	18	°C
TRANSMEMBRANE PRESS MAJ	3.8	0.8 BAR
LEVEL DEGRATOR	85	88 %
SP FLOW SEC. UP	62000	LN

PARAMETER	VALUE	UNIT
PRESSURE DIFF. DIFF. MIN	0.1	BAR
PRESSURE DIFF. IN/OUT	2.6	
PRESSURE DIFF. HNS 1	3.0	
PRESSURE DIFF. COOLWATER	0.2	
PRESSURE DIFF. HNS 2	1.8	
PRESSURE DIFF. UP IN/OUT	0.0	
FORW. OUT MILK/WATER	2210	2126 L
SP CE WATER	0.0	2.8 M3
SP CE MILK	0.0	

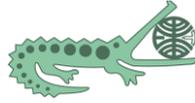


### 3. Dosificación automática de ácido y cáustico

Incluyendo 2 bombas dosificadoras de cáustico y ácido y manguera de aspiración con alarma de nivel bajo.



Ventaja: no hay necesidad de poner cáusticos o ácidos manualmente, siempre se agrega la cantidad necesaria de detergente, detergente bien mezclado con el agua en toda la unidad.



## UNIDADES DE PASTEURIZACIÓN

**CAPACIDAD: 10.000 LTR/H**

VÁLIDO HASTA 30.06.2015

---

#### 4. **Temperatura de salida controlable 4 / 30 / 45 ° C.**

En lugar de sólo 1 temperatura de salida, esta opción da la posibilidad de controlar a varias temperaturas de salida. Con el segundo conjunto de agua caliente y controles.

#### 5. **Acero inoxidable sostiene el tubo para un tiempo de detención de 300 segundos.**

Incluyendo válvulas neumáticas de by-pass.

#### 6. **Separador crema, autolimpiado**

Marca: Alfa-Laval

Tipo: MRPX214

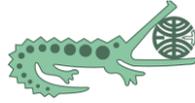
Electricidad: 15 kW

Incluyendo:

- Juego de herramientas.
- Válvula de presión constante.
- Manómetro en la entrada.
- Flujometro para crema.
- Control PLC para las válvulas manipuladoras de agua en el panel electrónico de pasteurizador.
- Acero inoxidable estructura base.
- Unidad de presión constante de agua.
- Nuevas válvulas de agua y cables de electricidad y agua.
- Filtros de agua + filtros de repuesto.
- Juego de juntas de repuesto.
- Unidad de re-mezcladora.
- Interconexión de tuberías con pasteurizador, 3 válvulas neumáticas.

Opcional: Grúa para levantar el cuenco





# UNIDADES DE PASTEURIZACIÓN

## CAPACIDAD: 10.000 LTR/H

VÁLIDO HASTA 30.06.2015

---

### 7. Aparato de estandarización (nuevo).

A) Estandarización - semi automático con 3 flujómetros (Siemens) y 2 válvulas de Reglamento y controles en el panel central. Los datos de entrada: Grasa % entrada leche, deseado Grasa % de crema de salida y deseado Grasa % leche. Porcentaje Grasa en leche ajustable: 0% o 1% a 4%



B) Estandarización - totalmente automática con flujómetro de masa y medición en línea. No es necesario para establecer el porcentaje de grasa entrante de la leche.

### 8. Bactofuge, autolimpiado

Opcional:

Marca : Westfalia

Tipo : CNB130

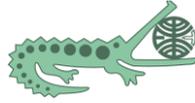
Incluso:

- PLC control para válvulas de agua en el panel del pasteurización
- Nuevas válvulas de agua y cables para electricidad y agua
- Marcos para cimentación
- Válvula para presión constante
- Manómetro para salida
- Ajuste de la presión del agua de funcionamiento
- Filtros de agua + filtros de repuesto

- Juego de juntas de repuestos

Válvulas de desvío de tuberías conectadas con pasteurizador, neumáticos  
Concentración interna, remix parcial de bactofugat posible salida del bactofugat controlable  $\pm 0,5-3\%$  del flujo total





# UNIDADES DE PASTEURIZACIÓN

## CAPACIDAD: 10.000 LTR/H

VÁLIDO HASTA 30.06.2015

---

### 9. Homogeneizador

A) Parcial del homogeneizador (1/3 del caudal total)  
1 etapa, 3.300 l / h, presión: 210 bar  
Completo con controles estrella-triángulo,  
amortiguadores de pulsaciones, interconexión  
tuberías.  
Eléctrica: 22 kW.  
Marca: Rannie, Alfa-Laval, Cigüeña, APV Gaulin.

B) homogeneizador de flujo completo. (ver foto)  
Eléctrica: 37 kW  
Capacidad: 10.000 l / h

### 10. Unidad de desgasificador

Para desgasificado de leche.

Completo con:

- Tanque vacío, doble casco, enfriado por hielo  
agua para evitar la espuma.
- Bomba de vacío.
- Bomba producto.
- Control de nivel electrónico.
- Controlador de vacío / calibre.
- Tuberías y marco.
- Controles en el panel central.

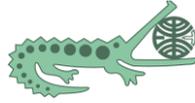
### 11. Unidad de refrigeración de crema

Capacidad: 10-20% de flujo

La unidad montada en marco existe de:

- intercambiador de calor de placas, 2 secciones, ciclo de temperatura: 62-30-4°, refrigerado por agua pura y helada, o como precalentadora para leche
- Agua (helada) manual para la regulación de válvulas para refrigeración de agua y válvula de cierre en el intercambiador
- Completo incluso indicador de temperatura





# UNIDADES DE PASTEURIZACIÓN

## CAPACIDAD: 10.000 LTR/H

VÁLIDO HASTA 30.06.2015

---

- Incluso tubería de interconexión en el marco

### (Otras opciones bajo petición)

- Otros productos: suero de leche, jugo, mezclas, etc..
- Pasteurizador
- Ultrafiltración en línea de estandarización de la proteína.
- De sistema de inyección grasa vegetal u otros aditivos líquidos.
- Estandarización con adición de grasa.
- Intercambiadoras /bombas/válvulas/balance tanque nuevas en lugar de reconstruidas
- homogeneizador de fase 2.
- válvulas de mezcla de prueba en la entreada y salida
- Velocidad en crema enfriador / pasteurizador.

### El proveedor proporcionará un conjunto completo de dibujos, incluyendo:

- A) un diagrama de flujo que muestra el equipo principal y la tubería funciona entre los equipos.
- B) una maquinaria lay-out, basada en dibujos de clientes del edificio; (especificando las dimensiones) incluyendo el equipo ya tiene comprador y para el cual el comprador dará las dimensiones y características.
- C) especificando los lugares donde es necesario proporcionar bases para fijar el separador y especificar la forma de fijar el equipo de la Fundación (detalles de fijación-levantar).
- D) completo conjunto de documentación con el esquema eléctrico y manuales de piezas de repuesto.





# UNIDADES DE PASTEURIZACIÓN

## CAPACIDAD: 10.000 LTR/H

VÁLIDO HASTA 30.06.2015

---

### Precios:

0	Unidad Pasteurización, 10.000 ltr/h	EUR	72.000
1	Sistema de sobrepresión	EUR	10.200
2	Unidad completamente automática	EUR	27.600
3	Dosificación automático de ácido y cáustico	EUR	9.000
4	Temperatura de salida controlable	EUR	18.000
5	Sostiene el tubo de 300 segundos	EUR	18.000
6	Separador crema, limpieza manual	EUR	58.800
	Opcional: Crúa para levantar el cuenco	EUR	4.800
7a	Aparato de estandarización (semi automático)	EUR	30.000
7b	Aparato de estandarización (totalmente automático)	EUR	60.000
8	Bactofuge	EUR	114.000
9a	Homogeneizador (Parcial, 1/3 del caudal total)	EUR	34.800
9b	Homogeneizador de flujo completo	EUR	60.000
10	Unidad de desgasificador	EUR	42.000
11	Unidad de refrigeración de crema	EUR	14.400



# **UNIDADES DE PASTEURIZACIÓN**

## **CAPACIDAD: 10.000 LTR/H**

**VÁLIDO HASTA 30.06.2015**

---

Términos de envío: FOB Amberes

Tema no vendido.

Condiciones de pago (máquinas en buen estado o máquinas reacondicionadas):

- 50% por adelantado con orden.
- 50% antes de la entrega.

Validez de oferta: 30 días desde la fecha de esta oferta, tema no vendidos.

Tiempo de entrega: aprox 3 meses.

Exclusiones: Equipo ubicación, sistemas para soportar de agua/eléctrica, transporte y trabajos no especializados y todo lo demás no mencionado en esta oferta.

Garantía:

\* Máquinas reacondicionadas: las máquinas están garantizadas contra fallo de cualquier pieza mecánica durante 6 meses después del parto.

Nuevo equipo eléctrico está cubierto por la garantía del fabricante.

Todo el derecho a esta garantía es nulo en caso de:

- no, insuficiente o mal mantenimiento.
- uso incorrecto o inadecuado de la maquinaria.
- se han aplicado los cambios en los mecanismos de entregado sin previo permiso del proveedor.

Consultas por teléfono fuera del período de garantía se calculará a través de una tarifa por hora

Comprador no reclamará en cualquier caso los daños indirectos, como la pérdida de producto, tiempo, beneficios o facturación.

Entrega bajo nuestras condiciones generales de entrega.