



## Pasteurisation med varme genvinding.

Vores standard design for pasteurisering enheder er udviklet specielt til varmebehandling af mælk og mejeriprodukter, juice og læskedrikke. Processen stopper udvikling af patogene mikroorganismer ved opvarmning til en moderat høj temperatur i kort tid. Jeres ønsker, kapacitetsbehov, produkt type og viskositet vil være bestemmende for vor løsning til jer.

## Driftsprincipper

### Store volumen /kontinuert processer

Produktet ankommer til en balance tank og bliver derfra sendt til en plade varmeveksler. Her bliver produktet opvarmet til det ønskede pasteuriseringstemperatur og fortsætter.

Produktet holdes på den pasteuriseringstemperaturen i den ønskede holdetid før det returnerer gennem plade varmeveksleren og bliver kølet ned til fylde eller lager temperatur. Energien fra det varmebehandlede produkt bliver således genbrugt og totalenergien til opvarmning og afkøling mindskes mest muligt.

Holdetiden ved pasteuriseringstemperaturen foregår i et system designet til formålet: I isolerede rør af en længde, som sikrer den ønskede holdetid eller i en holdecelle. Tanken kan hvis ønsket opdeles i sektioner med rørspiraler af forskellig længde. På denne måde kan forskellige holdetider opnås i samme tank

## En løsning fra Unitstaaal giver jer:

- ◀ Fuldt tilpassede proces løsninger tilpasset jeres behov
- ◀ Kvalitet i design, produktion og dokumentation
- ◀ Et sikkert valg



### Tekniske data

Kapacitet:	50 – 50,000 l/h.
Holde tid:	30 sec. – 30 min.
Rør dimensioner:	Ø12 – Ø76 mm.

### Tekniske specifikationer

Alle dele der kommer i berøring med produkt er fremstillet i AISI 316L. Alle andre dele er fremstillet i AISI 304. Overflader er i 2B med børstede svejsninger, maks. 0,8 µm.

### Mindre volumener/ batch kørsel

Til batch pasteurisering af mindre volumener tilbyder vi vores standard isolerede tanke med varme / køle kappe som en mere økonomisk og effektiv løsning.

Tankene kan udstyres efter jeres specifikationer og leveres med en selvstændig kontrol panel eller tilsluttes jeres overordnede kontrol system.

Unitstaal A/S er en veletableret leverandør af udstyr i rustfri stål til proces industrien. Unitstaal har speciale indenfor engineering og produktion, og vi har 25 års erfaring. Vore kunder er velkendte virksomheder aktive indenfor food, pharma og kemisk proces industri i Danmark og på eksport markeder. De stiller høje krav til vore løsninger, som vi opfylder. Vi er kendte for høj kvalitet, leveringssikkerhed og unik design. Vores sortiment består af en række vel definerede standard produkter: CIP units, Pasteur units med varmegenvinding, modtagelses units, mikser units og test units.