

Via Visocchi n. 1

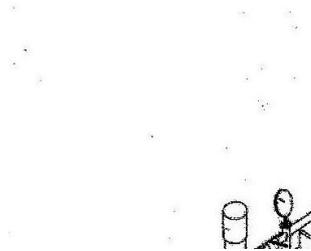
81031 Aversa (CE) Italia

Tel. +39.081/8906611 – Fax +39.081/8901021

Email: info@officinedipietro.it

Sito Internet: www.officinedipietro.it

PASTORIZZATORE



Il processo di pastorizzazione ha lo scopo di eliminare i microrganismi patogeni presenti nei prodotti di destinazione alimentare.

La temperatura e la sosta influiscono positivamente sulla durata del prodotto.

Il Pastorizzatore ha impiego multiplo poiché, oltre alla pastorizzazione del latte, risulta possibile impiegarlo per i trattamenti di salamoie, liquido di governo ed altre applicazioni di tipo alimentare.

I pastorizzatori Officine Di Pi Vi S.r.L. sono disponibili in diversi modelli per portate di prodotto e vengono forniti di:

- Vaschetta a livello costante in Acciaio Inox
- Elettropompa di mandata latte
- Elettropompa per acqua calda
- Polmone per l'acqua calda in Acciaio Inox
- Sosta Tubolare da 20-30...''
- Valvola di miscelazione manuale
- Kit completo per il Vapore:
 - Valvola Modulante

OFFICINE DI PI VI S.R.L.

P.IVA03308000615

Via Visocchi n. 1

81031 Aversa (CE) Italia

Tel. +39.081/8906611 – Fax +39.081/8901021

Email: info@officinedipietro.it

Sito Internet: www.officinedipietro.it

- Valvola a flusso avviato
- Filtro ad Y
- Sonda per rilevamento temperatura
- Registratore e regolatore grafico a 2 o 3 penne (controllo delle pressioni)
- Quadro Elettrico
- Pre-Assemblati su Telaio Inox

Gli Impianti di Pastorizzazione sono costruiti con automazione completa, procedimento che permette di garantire l'assoluta sterilità dei prodotti trattati.

I Pastorizzatori sono comandati da un PLC che controlla e monitorizza l'intero processo di pre-sterilizzazione di ciascuna parte dell'impianto.

Tutti gli elementi che compongono il Telaio sono costruiti o rivestiti in Acciaio Inox.

Ogni saldatura viene effettuata a regola d'arte.

Il Pastorizzatore segue la direttiva CEE n° 92/46.