

C8

TERMOSTABILIZZATORE

L'inattivazione di lieviti e batteri presenti sia nel prodotto sia su tutto il circuito fino alla bottiglia compresa, è un'esigenza fondamentale per garantire nel tempo la stabilità biologica del prodotto confezionato.

Operando a caldo, tale risultato si ottiene nel modo più semplice e sicuro. Per tale applicazione - e con la più ampia possibilità di scelta - si prestano gli apparecchi di termostabilizzazione C 8 monostadio, bistadio o tristadio, con eventuale desareatore (foto a lato).

In esecuzione interamente inox AISI 304, con piastre di scambio in AISI 316, rigorosamente sanitari, dotati di una sofisticata strumentazione di controllo e regolazione delle temperature e pressioni, rappresentano una soluzione tecnologicamente d'avanguardia sotto il profilo costruttivo e funzionale.

Opzionale, l'inserimento di una colonna per la saturazione preventiva con anidride carbonica oppure di una camera operante sottovuoto per la preventiva deossigenazione.



C 8 THERMOSTABILIZER

The inactivation of yeasts and bacteria, both in the product and along the whole circuit (bottle included) is necessary to guarantee the permanent biological stability of the final product. This result is easily and safely reached through heating.

This operation is carried out - with the widest range of choices - by means of a C 8 thermostabilizer (single, double or three-stage), coupled to a degassing unit when needed (cover photo).

Completely AISI 304 stainless steel, with AISI 316 exchange plates, strictly sanitary, equipped with a sophisticated instrumentation to check and adjust temperatures and pressures, it is an advanced technological innovation, both from the constructive and the functional point of view. Can be optionally inserted: a column for the preventive saturation with chamber for preventive deoxygenation.



WARMESTABILISIERGERÄT C 8

Die Inaktivität der Hefen und Bakterien, die im Produkt wie auch im gesamten Produktionskreislauf einschließlich der Flasche vorhanden sind, ist eine grundlegende Voraussetzung, um die biologische Stabilität des abgefüllten Produkts über die Zeit hinweg zu garantieren. Durch Erwärmung ist dieses Ziel einfach und sicher zu erreichen. Dazu - und in einer umfassenden Auswahl - eignen sich die Wärmestabilisier-Geräte C 8 (ein-zwei- oder dreistufig), die ggfs. mit einem Entgaser verbunden werden (foto auf Titelseite). Das ganz in Edelstahl AISI 304 ausgeführte Gerät ist mit Austauschplatten in AISI 316 ausgestattet, die den strengsten Hygienevorschriften Genüge tragen, und besitzt moderne Kontroll- und Regelinstrumente für Druck und Temperatur. Damit wird das Gerät hinsichtlich Konstruktion und Funktionalität zu einer technologischen Spitzenlösung. Als Optional ist die Einsetzung einer Säule für die vorsorgliche Sättigung mit Kohlensäure oder einer unter Vakuum arbeitenden Kammer für den vorsorglichen Sauerstoffentzug möglich.



DATI TECNICI | TECHNICAL DATA | DONNEES TECHNIQUES | DATOS TECNICOS | TECHNISCHE DATEN

APPARECCHIO MONOSTADIO ONE-STAGE UNIT

Portata da +10° a +55°C	Flow rate from +10° to +55°C	hl/h	15/20	30	40	50	60	70	100	120
Consumo	Consumption									
Vapore 1 bar	Steam at 1 bar	Kcal/h	100.000	150.000	200.000	250.000	300.000	350.000	500.000	600.000
Aria 1.5 bar	Air at 1.5 bar	mc/h	7	7	8	8	8	8	9	9
Potenza installata	Installed power	kW	2,9	2,9	3,5	4,5	5,2	7	8	8
Dimensioni	Dimensions									
Lunghezza	Length	mt	1,60	1,60	1,60	1,80	1,80	1,80	2,00	2,00
Larghezza	Width	mt	1,30	1,50	1,50	1,60	1,60	1,60	1,80	1,80
Altezza	Height	mt	2,20	2,20	2,20	2,20	2,20	2,20	2,20	2,20

APPARECCHIO TRISTADIO THREE-STAGE UNIT

Portata da +10° a +75°C	Flow rate from +10° to +75°C	hl/h	15/20	30	40	50	60	70	100	120
Consumo	Consumption									
Vapore 1 bar	Steam at 1 bar	Kcal/h	80.000	120.000	160.000	200.000	240.000	280.000	400.000	480.000
Acqua +15°C in riciclo	Water at +15°C on recycle	hl/h	40	60	80	100	120	105	150	180
Aria 1.5 bar	Air at 1.5 bar	mc/h	9	9	10	10	10	10	11	11
Potenza installata	Installed power	kw	2,9	2,9	3,5	4,5	5,2	5,2	8	8
Dimensioni	Dimensions									
Lunghezza	Length	mt	1,60	1,80	1,80	2,00	2,00	2,20	2,20	2,20
Larghezza	Width	mt	1,40	1,60	1,60	1,80	1,80	1,80	2,00	2,00
Altezza	Height	mt	2,20	2,20	2,20	2,20	2,20	2,20	2,20	2,20

I dati tecnici sopra riportati non sono impegnativi e Cadalpe si riserva la facoltà di variarli al pari dei modelli illustrati.