

Packo



パコ パステライザー ベーシックモデル

PPB 300-600

高品質の食品製造に最適です！

パコ パステライザーベーシックモデル(PPB)は容量が300ℓ または 600ℓ の飲料用ミルクの低温殺菌及び高品質のミルク製造用に設計された装置です

パステライザーは単独で使用可能で、小規模の加工工場にて使用可能です。
バルク乳の熱処理を行い、病原性バクテリアを殺菌します。これにより安全性の高いミルクを製造します

低温殺菌を行うことで製品の消費期限を長くなるため、販売の機会向上につながります

二重カバーと密閉式水回路とを組み合わせた独自の技術を使用しており、効率の良いエネルギー移送が可能です



特徴

- ▶ 300ℓ または 600ℓ より選択可能
- ▶ U字型タンクにはステンレス製スチール AISI 304 を使用
- ▶ 製品を電気加熱・最高温度は 65℃
- ▶ ミルク用に設計されたアジテーターパドルが効率の良い攪拌を実行
- ▶ レーザー溶接加工のヒートエクスチェンジャーにより効率の良い熱交換が可能
- ▶ 外付けの冷水と閉回路取付のプレート式熱交換器を接続して冷却を実行
(エネルギー移送技術の項目をご参照下さい)
- ▶ パステライザー取付のスイッチボックスを使用して単独使用が可能
- ▶ ステンレス製フレーム: バケツ/容器を排出口の下に配置可能
(別売)
- ▶ 可動式の 300ℓ バージョンは、フレーム下にホイール×4 を取付可能(別売)

利点

- ▶ フロンガス不使用のポリウレタンフォームにより最適な絶縁及び強度向上を実現
- ▶ カバーはヒンジ(蝶番)連結で開閉・点検が容易
- ▶ 低圧下にて密閉式水回路を使用した二重カバーを通じて過熱及び冷却を実行
- ▶ 底部には大口徑の排出口に向かって傾斜が付けられており、タンクの中身を短時間で完全に排出
- ▶ プレート式ヒートエクスチェンジャーに取り付けられた自動弁を使用して、作業の自動化を実現
- ▶ 作業者の安全確保のための各種機能を搭載:
 - 蓋が開いている時はアジテーターモーターが停止します
 - 熱湯回路はステンレス製ハウジングにてカバーされており、燃焼のおそれはありません
 - カバーには空気スプリングを採用し、装置開放時の安全を確保します



エネルギー移送技術

二重カバーと密閉式水回路とを組み合わせたパコ社独自のエネルギー移送技術には以下の利点があります:

- ▶ 水の使用量を抑え、コスト削減を実現
(特に製品冷却時の水使用量を低減)
- ▶ アイスウォーターを使用して最終的に 10℃ 以下での保存を実行
- ▶ 水質の影響を受けにくい設計: 錆び・腐食のおそれなく長期使用が可能
- ▶ 水と製品の温度差が一定に保たれており、焼き付きのおそれなし



コントロールボックス

- ▶ 使い勝手の良い設計
- ▶ デジタル式の温度コントロール及び読出しが可能
- ▶ 保持時間を設定するためのタイマーを供給



株式会社トーチク

- 本 社 〒301-0017 茨城県龍ヶ崎市姫宮町 139
TEL 0297-60-0307(代表) FAX 0297-60-0308
- 北海道営業所 〒082-0005 北海道河西郡芽室町東芽室基線 3 番 1
TEL 0155-61-2221 FAX 0155-61-2212

販売代理店