

パコ パステライザー 食品製造 プロフェッショナルモデル

PPA 150-1000

高品質の食品製造に最適です！

パコ パステライザー食品製造プロフェッショナルモデル (PPA)は小容量の食品製造のために特別に設計された装置で、150ℓ・300ℓ・500ℓ 及び 1000ℓ からお選びいただけます

本パステライザーは単独で使用可能で、牛乳・クリーム・ヨーグルト・液卵・フルーツジュースなどの低温殺菌及び製造を行う小型装置です

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

- > 150・300・500 及び 1000ℓ より選択可能
- > タンクはステンレス製スチール AISI 304 を使用
- > 製品を電気加熱：熱湯またはスチームとの接続も可能
- > アジテーターパドルは製品の仕様に合わせた独自設計
- > 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
- > 温度上限装置(別売)
- > 攪拌速度制限装置(別売)

利点

- > ロックウール断熱材により、高温の製品に対する耐久性能を維持(最大 90℃まで)
- > 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
- > プレート式熱交換器(別売)の自動弁を使用して作業工程の全自動化が可能
- > 作業者の安全確保のための各種機能を搭載：
 - 蓋が開いている際はアジテーターモーターを停止
 - 熱湯回路はタンク下部に設置されており、燃焼のおそれなし
 - 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



プレート式熱交換器に自動弁一式が取り付けられた状態(別売)

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、10℃以下での保存を簡単に実行
- > 水質の影響を受けにくい設計：錆び・腐食の心配が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、製品燃焼のおそれなし



コントロールボックス

- > 大型液晶ディスプレイ
- > 使い勝手の良い設計
- > 簡単操作の制御装置付操作パネル
- > 各工程を継続的かつ正確に表示
- > 4種類の製品のレシピを事前設定可能



パコ社日本総代理店



株式会社 トーチク

■本 社 〒301-0017 茨城県龍ヶ崎市姫宮町 139 番地
TEL 0297-60-0307 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