

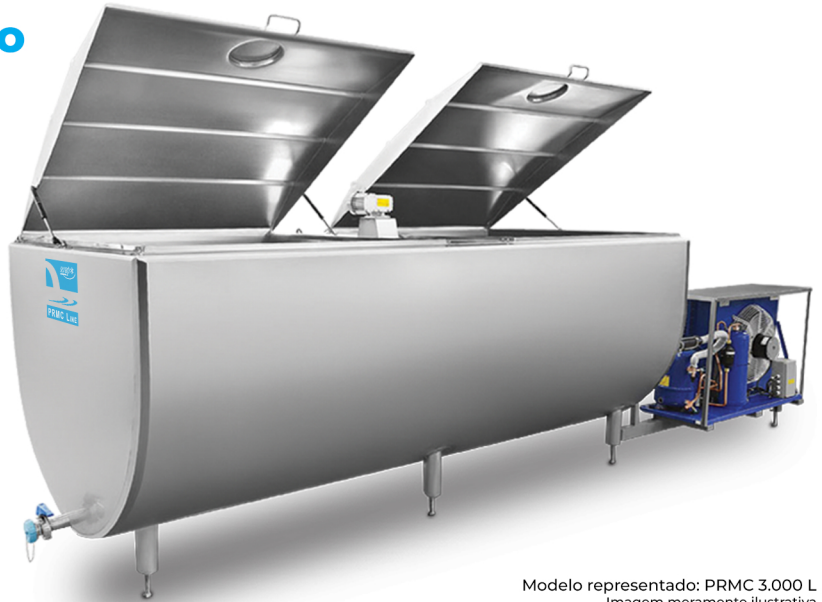


Resfriamento mais rápido e eficaz do seu leite

Capacidades de
3.000 a 6.000 Litros

60 Hz

50 Hz



Modelo representado: PRMC 3.000 L
Imagem meramente ilustrativa

Características Gerais

Cuba

- * Tanque meia cana aberto com isolamento térmico, construído em aço inoxidável AISI 304.
- * Evaporador tipo alveolar para troca térmica no fundo do tanque.
- * Isolamento térmico ecológico (sem CFC) em espuma de poliuretano de alta densidade à base d'água.
- * Tampas articuladas de aço inoxidável AISI 304 com sustentação por mola a gás. Uma tampa com entrada para leite de Ø200 mm.
- * Sustentado por pés ajustáveis para nivelamento.
- * Válvula de saída de leite Ø51 mm com conexão tipo SMS.

Agitação e homogeneização

- * Motoredutor para agitação com baixa rotação.
- * Agitação cíclica automática ou contínua.
- * Homogeneização do teor de gordura do leite em dois minutos de acordo com a norma ISO 5708.

Conjunto de refrigeração

- * Unidade de refrigeração com tipo de compressor selado na versão 2BII ou 4BII.
- * Refrigerador fornecido com ou sem unidade.
- * Gás Refrigerante R-22 ou R-404a.

Conjunto elétrico

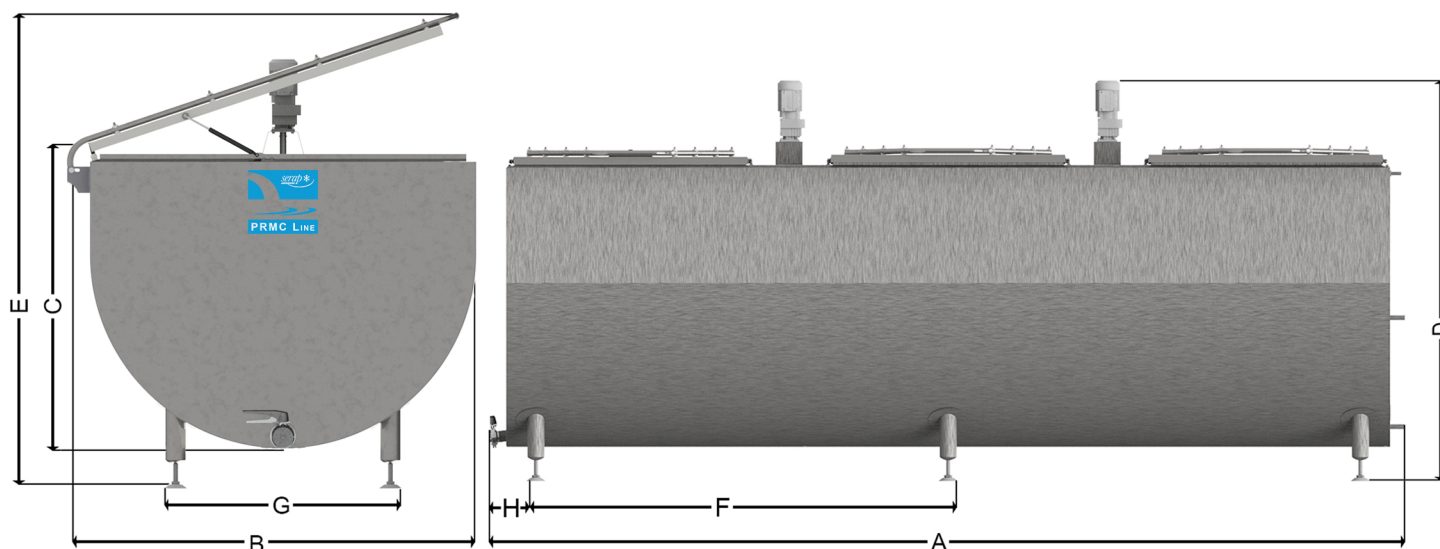
- * Caixa de controle elétrico que comanda:
 - Os circuitos de controle (Liga e desliga / Refrigeração / agitação).
 - Ajuste e visualização da temperatura do leite pelo controlador.
 - Gerenciamento de funções de resfriamento e agitação.
 - Modo manual para refrigeração em caso de falha.
 - Proteção contra variações de tensão.
 - Relé falta de fases em versões trifásicas
 - Fonte de alimentação padrão: 220V/1F/60HZ, 220V/3F/60Hz e 380V/3F+N/60HZ.

Vantagens

- * Alta eficiência em trocas térmicas com menor consumo de energia.
- * O leite se mantém resfriado por mais tempo, mesmo com o tanque desligado – aumento de no máximo 2,7°C a cada 12 horas.
- * Garantia da cuba de inox de 5 anos.
- * Selo GREEN na matéria-prima e rastreabilidade no processo produtivo garantindo segurança e qualidade do produto acabado
- * Concepção do agitador que permite melhor homogeneização sem quebra de gordura e troca térmica sem crioscopia.
- * Precisão da aferição, superior às exigências da norma, com processo certificado na fábrica pelo INMETRO.
- * Acabamento interno com processo de polimento em 4 etapas (rugosidade = 0,8 µm, ou seja, menor que o determinado pela norma ISO 5708 que é até 1 µm) - tanque livre de proliferação e acúmulo de bactérias.
- * Resfriadores testados e homologados em laboratório próprio, cumprindo exigências da norma ISO 5708.

Diferenciais

- * Corpo interno com a maior área de troca térmica do mercado: resfriamento mais rápido e eficaz.
- * Design que facilita a limpeza do tanque com maior eficiência.
- * Tamanho compacto com alta capacidade de armazenagem: ideal para produtores com menor espaço disponível.



Características PRMC

	Volume	litros	3.000	4.000	5.000	6.000
A	Comprimento	mm	3.399	4.343	4.321	5.185
B	Largura	mm	1.565	1.565	1.590	1.590
C	Altura Cuba	mm	1.108	1.109	1.272	1.264
D	Altura Total	mm	1.601	1.601	1.761	1.766
E	Altura Máxima com a Tampa Aberta	mm	1.988	1.988	2.150	2.150
F	Distância lateral entre pés	mm	1.328	1.811	1.811	2.201
G	Distância frontal entre pés	mm	800	1.980	1.980	2.342
H	Distância pé-saída de produto	mm	483	497	474	484
	Numero de Pés	mm	6	6	6	6
	Número de Agitadores	mm	1	2	2	2

Característica de Funcionamento

	Capacidade	litros	3000	4000	5000	6000				
	Potência Nominal Geral	Kw	18	9	24	12	30	15	36	18
	Potência Grupo Frigorífica	Hp	2 x 3	3.1/2	2 x 3.3/4	3.3/4	2 x 5	5	4 x 3	2 x 3
	Peso dos Grupos Frigoríficos	Kg	2 x 66	65	2 x 73	73	2 x 80	80	4 x 66	2 x 66

Notas:

- * As alturas indicadas nas letras E e D são ajustáveis com os parafusos niveladores.
- * Resultados a uma temperatura ambiente de + 32°C - garantindo funcionamento seguro até 38°C.
- * Potências apresentadas para a frequência de 60Hz. Para aplicações em 50Hz consulte seu revendedor Serap Plurinox.

