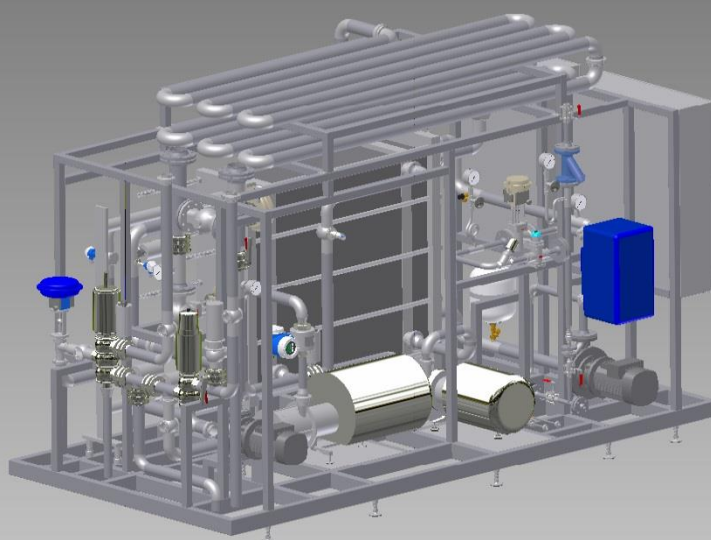


Pasteryzacja przepływowa płynnych produktów

Flash Pasteurization of Liquid Products

FlashPasto



Zasada działania

Pasteryzacja przepływowa służy do niszczenia szkodliwych mikroorganizmów w napojach i płynnych produktach spożywczych w celu poprawy stabilności mikrobiologicznej i trwałości produktu. System FlashPasto służy do delikatnej pasteryzacji produktu bez negatywnego wpływu na jego barwę, smak i przyswajalność. Dla uzyskania optymalnych wyników, czas pasteryzacji, temperaturę i ciśnienie należy dostosować indywidualnie. W oparciu o bardzo dokładną kontrolę procesu, urządzenie zapewnia stałą jakość pasteryzacji nawet przy zmiennym przepływie produktu. Aby zwiększyć wydajność energetyczną systemu, produkt podgrzewa się do temperatury pasteryzacji w dwóch etapach. W pierwszym etapie, produkt podgrzewa się w sekcji odzysku ciepła, gdzie przepływa w przeciwnym kierunku do gorącego, już pasteryzowanego produktu. W drugim etapie produkt delikatnie doprowadza się do temperatury pasteryzacji za pomocą czynnika grzewczego. System FlashPasto można łatwo rozbudować przez dodanie zbiornika buforowego, często niezbędnego w instalacji bezpośrednio przed nalewaczką.



The Principle

By flash pasteurization harmful microorganisms in beverages and liquid food are killed with the aim of improving microbiological stability and shelf life of the product. The FlashPasto skid is designed to pasteurize the product gently without adversely affecting its colour, its taste or its digestibility. For optimum results, pasteurization time, temperature and pressure have to be individually adjusted. Based on highly accurate process control, the unit guarantees constant pasteurization quality even at variable product flow. To increase the energy efficiency of the system, the product is warmed up to the pasteurization temperature in two steps. In the first step it is heated in a heat recovery section where it flows in counter current to the hot, already pasteurized product. In the second step it is gently brought to the pasteurization temperature by the heating medium. The FlashPasto skid can easily be expanded by a buffer tank as it is often required for installation directly in front of the filler.

Typowe dane techniczne *Typical Technical Data*

Wydajność	<i>Capacity</i>	5 - 1000 hl/h
Temperatura dezaktywacji	<i>Deactivation Temperature</i>	w zależności od produktu/zastosowania <i>depending on product/application</i>
Czas ogrzewania	<i>Holding Time</i>	w zależności od produktu/zastosowania <i>depending on product/application</i>
Stopień odzysku ciepła	<i>Heat Recovery Rate</i>	≥ 92 % wyższy na życzenie <i>higher on request</i>
Materiał	<i>Material</i>	1.4301/AISI 304; 1.4404/AISI 316L; itd.
Medium grzewcze	<i>Heating Medium</i>	gorąca woda, para wodna jako podstawowe źródło <i>hot water, steam as primary source</i>
Medium chłodzące	<i>Cooling Medium</i>	glikol, woda z lodem, amoniak, solanka <i>glycol, ice water, ammonia, brine</i>
Opcje	<i>Options</i>	zbiornik buforowy; chłodzenie <i>buffer tank; cooling</i>

Najważniejsze cechy

- **Niezmienna jakość pasteryzacji dzięki bardzo dokładnej kontroli procesu**
- **Na życzenie instalacja zbiornika buforowego przed napelniarką**
- **Niestandardowa konstrukcja, różne poziomy automatyzacji**
- *Constant pasteurization quality by highly precise process control*
- *Buffer tank on demand for installation in front of the filler*
- *Customized design; different automation levels*

Grupa Centec

Firma Centec oferuje z jednego źródła, w pełni zautomatyzowane urządzenia procesowe montowane na platformach oraz aparaturę pomiarową o wysokiej dokładności. Nasze systemy i aparatura pomiarowa są stworzone tak, aby doskonale spełniać najsurowsze wymagania przemysłu browarniczego, napojów, spożywczego i farmaceutycznego. Wraz z zespołem doświadczonych inżynierów dążymy do tworzenia wymiernej wartości dodanej dla naszych klientów. Jesteśmy Twoim partnerem od etapu planowania i projektowania po rozruch całego systemu.

The Centec Group

Centec offer fully automated, skid-mounted process units and high precision measurement technology from a single source. Our systems and sensors are engineered to perfectly meet the most demanding requirements of the brewery, beverage, food and pharmaceutical industries. With a team of experienced engineers, we aim to create quantifiable added value for our customers. We are your partner from planning and design through to commissioning of your plant.

JMR Europe Sp. z o.o.
Ul. Sobieskiego 11/204-C
40-084 Katowice

 +48 538 355 040
 +48 32 352 04 24
 jmr@ceti.pl

centec.pl

jmreurope.eu