

## پاستوریزاتور لوله ای مخصوص کچاپ

- پاستوریزاتور لوله ای مخصوص کچاپ
- متشکل از بدنه استیل 304 از لوله 12 یا 14
- دارای 48 یا 56 ردیف لوله سایز 3/4 اینچ بصورت رفت و برگشتی در 4 مسیر.
- دارای دو عدد کپ استیل در دو انتهای مسیر.
- دارای پمپ سیرکوله آب داغ سایز 2 اینچ
- دارای یک عدد شیر دیافراگمی مخصوص بخار به همراه سولونوئید والو روی آن.
- دارای دو عدد شیر قطع کن دو سر فلنج دار مخصوص بخار در دو سوی شیر دیافراگمی ( جهت تعمیرات در آینده )
- دارای مسیر بای پاس ( By Pass ) تزریق بخار به همراه شیر قطع کن مخصوص بخار
- دارای یک عدد دماسنج الکترونیکی استیل از نوع مدادی .
- دارای نمایشگر دیجیتالی دمای مخصوص در هر لحظه .
- دارای قابلیت قطع کردن ورودی بخار به محض رسیدن سس کچاپ به دمای مورد نظر ( قابل تنظیم )
- دارای قابلیت تنظیم مدت نگه داشتن محصول در دمای پاستوریزاسیون. ( Holding Time )
- دارای کلکتور جداگانه جهت جوش آوردن آب جهت تضمین کیفیت و جلوگیری از سوختن کچاپ



آدرس: قزوین - کیلومتر ۴ جاده قدیم تهران - مجتمع صنعتی شهید رجایی- پلاک ۵۵

صندوق پستی: ۷۳۶ - ۳۴۱۸۵

تلفن: ۰۲۸ - ۳۳۵۵ ۱۶۵۴

۰۲۸ - ۳۳۵۵ ۳۴۹۰

۰۲۸ - ۳۳۵۵ ۶۸۵۵