

PASTEURIZADOR FLASH ZF1000

El **Pasteurizador Flash ZF1000** de Zumex obtiene un **jugo recién exprimido de alta calidad y garantía sanitaria** mediante su intercambiador de calor de placas de alto paso en dos o tres etapas: regenerativa, pasteurizado y enfriamiento (opcional) para jugos de naranja o frutas con un paso máximo del 10% de pulpa y con capacidad de hasta 1.000 l/h. Para jugos con altas viscosidades se ofrece la variante con intercambiador tubular.

Pasteuriza y refrigera en pocos segundos conservando el sabor, color textura y aroma original.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



PERMITE AJUSTAR TEMPERATURA

Permite ajustar la temperatura y los tiempos de pasteurizado según las necesidades de fecha de caducidad requerida (vidas de jugo de 12-15 días, 18-20 días o 25-30 días) manteniendo sus propiedades organolépticas de jugo natural y fresco siempre que mantenga la cadena de frío por debajo de 4°C.

Y puede incorporar una tercera etapa de intercambiador para reducir la temperatura de salida a 2-4°C mediante el módulo de generación de agua helada.



TECNOLOGÍA FLASH

La tecnología Flash, produce un jugo de alta calidad, sanitariamente seguro y estable, conjuntamente con un elevado ahorro energético. La etapa regenerativa consiste en elevar la temperatura del jugo de entrada mediante su intercambio con el jugo ya pasteurizado y este a su vez reduce la temperatura unos grados por encima de la de entrada. De esta forma el jugo mantiene la temperatura alta de **pasteurización durante el mínimo tiempo** necesario reduciendo instantáneamente su temperatura antes de la salida.



PANEL DE CONTROL

Registro y control electrónico de todas las variables del proceso. Cuenta con un **registrador circular** de la temperatura de pasterización, regulador electrónico de temperatura de pasterización e indicador electrónico de la temperatura de salida del jugo. Fabricado en acero inoxidable.



SISTEMA CIP INTEGRADO

Posee una bomba de producto con agua caliente y **Sistema de limpieza CIP integrado**, sondas de nivel y temperatura, mirilla de producto y tubos para el mantenimiento de la temperatura de tratamiento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Capacidad máxima	1.000 l/h
Tanque de almacenamiento de jugo pasteurizado	1.000 l
Temperatura de pasteurización	En función de la vida del producto
Tiempo mantenimiento temperat	15÷30 seg (en función de la vida del producto)
Panel de control	IP65
Dimensiones (largo x ancho x alto)	3.993 x 1.500 x 2.336 mm
Tanque de recepción de jugo	AISI 304, 80 l capacidad, CIP Ready
Tanque de producto final	AISI 304, 1.000 l capacidad, CIP Ready (suministrado con agitador)
Válvulas de mariposa y neumáticas	AISI-316
Intercambiador de placas para jugos	contenido en pulpa \leq 10%, AISI-316