

Tanque para refrigeración de leche en el trópico

Fabricados bajo las normas internacionales 2BII, lo cual asegura que son tanques para dos (2) ordeños y que su capacidad de enfriamiento es del 50% del volumen total del tanque en máximo tres (3) horas.

{gallery}/productos/tanquestodo{/gallery}PRECIO: SOLICITAR COTIZACIÓN SEGÚN NECESIDAD

"Tanques para refrigeración de leche en el trópico"

- Un correcto enfriamiento de la leche es el único camino para conseguir una leche de óptima calidad y lograr los mejores precios en el mercado.
- A pesar de que la leche tiene una resistencia natural a las bacterias inmediatamente después del ordeño, sólo un enfriamiento rápido frenará la proliferación de bacterias perniciosas.
- Diseñados y fabricados y probados con éxito en nuestras condiciones tropicales.
- Recomendamos según la norma EN 13732 enfriadores tipo 2BIII.
- La mejor combinación precio-calidad del mercado.

Ventajas

- Bajo consumo de energía.
- Su sistema de enfriamiento con cámara de solución anticongelante, además de hacer más eficiente el proceso, ayuda a la conservación del frío por más tiempo que los otros tanques.
- ¡Fácil Instalación!
- ¡Fácil de limpiar!
- Bajos para facilitar la carga manual.
- Se minimiza el riesgo de que la suciedad se adhiera a la superficie de la tapa gracias a su forma redondeada.
- Es fácil y rápido manejar la información gracias a la caja de control con pantalla digital.

INCLUYE:

- Motor reductor para agitador.
- Tablero eléctrico de control automático.
- Válvula de salida de 1,5" tipo sanitaria.
- Regleta para medición del volumen
- Motobomba para recirculación del líquido anticongelante.
- Relés de protección térmica: Protege los motores contra recalentamiento por sobrecargas.
- Full Gauge un módulo electrónico que asegura las funciones siguientes:
 - Regulación termostática: Temperatura de corte ajustable, temperatura de reanudación ajustable entre 3 y 40°C.
 - Visualización digital de la temperatura con una precisión de una décima de grado entre 0 y 20°C y de un grado a partir 20°C.
 - Agitación cíclica: 2 minutos de agitación - 15 minutos de parada en periodo de almacenaje.
 - Control de Voltaje.

Valor Unidad SOLICITAR COTIZACIÓN SEGÚN NECESIDAD

Este valor NO incluye la instalación y transporte al sitio de operación.

Garantía de 1 año sobre la unidad de condensación y 3 años en la cuba por defectos de fabricación.

Tiempo de entrega: Seis (6) semanas a partir del cierre del negocio.

FORMA DE PAGO:

A convenir.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Los tanques de enfriamiento marca METALPACK son fabricados bajo las normas internacionales 2BII, lo cual asegura que son tanques para dos (2) ordeños y que su capacidad de enfriamiento es del 50% del volumen total del tanque en máximo tres (3) horas, bajo condiciones de temperatura externa de 32 grados centígrados, con una temperatura inicial de leche de 28 a 30 grados centígrados a una temperatura final de 4 grados centígrados. Son abiertos y de lavado manual.

Fabricado totalmente en lámina de acero inoxidable AISI 304 2B. Su construcción permite un lavado eficiente de forma manual.

AISLAMIENTO TÉRMICO

Aislado con espuma de poliuretano ecológico, rígido, con una densidad de 35 Kg./mt³ y un espesor de 2,5"; asegurando un aprovechamiento máximo del frío generado y por tanto un mayor rendimiento del equipo de refrigeración, obteniendo un menor consumo de energía.

SISTEMA DE ENFRIAMIENTO

Conformado por una chaqueta en acero inoxidable, inundado con solución anticongelante que permite la extracción de calor y por lo tanto el enfriamiento de la leche, no solo en el fondo del tanque, sino también en las paredes laterales, proporcionando una excelente transferencia del frío, asegurando una temperatura promedio de 4 °C en el tiempo estipulado.

Evaporador tipo espiral distribuido en la base y laterales del tanque dentro del baño de solución anticongelante.

AGITACIÓN Y HOMOGENIZACIÓN

Se suministrará un sistema de agitación de hélice vertical en eje de acero inoxidable de 1" de diámetro con aletas en acero inoxidable y moto reductor de alta eficiencia y bajo consumo energético de 1/4 HP. Se dispone de un equipo de controles que permiten realizar la agitación automática.

EQUIPO DE CONTROL

Se compone de un sistema automático operado por un microprocesador que controla la temperatura del líquido y el funcionamiento del compresor y agitador, dando una señal para que realice la función de agitación y mantener así una temperatura de 4°C en promedio.

Ver Recomendaciones para Tanques