

## Pasteurizador solar 60 litros

Con central solar y cofre para gestion de la energía



El pasteurizador FREECOLD PST 60 está diseñado para el tratamiento térmico de la leche y los zumos de fruta. Su alta potencia eléctrica le permite llevar rápidamente un volumen de leche a una temperatura parametrizable de hasta 95°C con una temperatura exterior de 35°C.

Todo en acero inoxidable, el tanque de leche con una capacidad total de 60 litros tiene una pared interna lisa, esquinas redondeadas y soldaduras pulidas para una higiene óptima y condiciones de seguridad alimentaria. La leche se calienta y se enfría al modo "baño-maría" mediante la circulación de agua en la doble pared del pasteurizador.

La unidad de calentamiento con una potencia de 2 a 2,5 kW está acoplada al panel de control electrónico para facilitar el control del proceso de pasteurización. La estructura de acero inoxidable tiene pies ajustables para nivelar el pasteurizador de leche en caso de pisos desnivelados.

Un agitador de leche - para homogeneizar sin formación de espuma a 25 rpm, la temperatura y el contenido de grasa en el tanque -, un regulador de temperatura con un sensor sumergido y una válvula de salida en acero inoxidable - que permite un vaciado completo del tanque - completan su equipamiento.

## La central solar

Seis módulos fotovoltaicos de origen europeo se entregan con sus soportes en kit y con el cableado eléctrico preinstalado para aumentar la potencia de la central solar del tanque de leche y garantizar una puesta en marcha fácil y rápida.

La potencia total instalada de 4,5 kWp alimenta directamente al pasteurizador y el tanque de leche, y simultáneamente recarga las baterías para garantizar la autonomía de la instalación.

## Gestión de la energía

Acoplada a los módulos fotovoltaicos, la unidad de gestión de la energía FREECOLD garantiza el suministro de una fuente de energía eléctrica de calidad y da prioridad a la fuente solar antes de utilizar una posible segunda fuente, la red eléctrica o el generador.

La puesta en común de la energía disponible entre el pasteurizador y el tanque de leche da acceso a las baterías solares del tanque, con una capacidad de más de 11,5 kWh, para suavizar los picos y los bajos, así como las intermitencias de la fuente fotovoltaica.

La seguridad de la instalación está garantizada por un dispositivo de desconexión fotovoltaica y pararrayos y un interruptor diferencial. Toda la instalación, incluyendo el campo fotovoltaico, está conectada a tierra.



## Pasteurizador solar 60 litros Con central solar y cofre para gestion de la energía

- Pasteurizador todo en acero inoxidable AISI 304 aprobado para uso alimentario
- Dimensiones externas: Ø48,5 x 82 x H 164cm con estuche; Peso 52kg
- Unidad de calefacción eléctrica de 2 a 2,5 kW a 230 V monofásica; calefacción del tanque por circulación de agua caliente
- Enfriamiento por circulación de agua al modo "baño-maria" con salida por desbordamiento
- Agitador eléctrico con pala desmontable
- Válvula mariposa de vaciado Ø30 DIN
- Equipado con un sensor de temperatura, un termostato electrónico y un termómetro
- Panel de control electrónico para el control preciso de la temperatura de la leche y el proceso de pasteurización,
- Suministro complementario de energía solar de 2 kWp compuesto por 6 módulos fotovoltaicos policristalinos de 325Wp 72 celdas 6", origen Unión Europea, 25 años de garantía de rendimiento
- Los soportes de los paneles solares se suministran completos en el kit; 10° de inclinación
- Caja de seguridad eléctrica DC/AC Protección contra rayos; seccionador DC + interruptor de circuito de fuga a tierra AC 30mA
- Almacenamiento de energía en las baterías solares AGM sin mantenimiento 11,5 kWh (240Ah-48V) del tanque de leche
- Gestión de la energía y acoplamiento de las fuentes optimizadas según la potencia de entrada disponible (FV, baterías, CA externa) y los requisitos de salida (pasteurizador, tanque de leche, recarga de baterías)
- Embalaje unitario: 1 palet 120 x 100 x H215 cm 225 kg









**FREECOLD** 34 chemin de l'Echut - 31770 Colomiers - France Tel: +33 (0)5 34 35 03 49

E.mail: info@freecold.com Web: www.freecold.com