

# IMPIANTI PASTORIZZAZIONE HTST

Impianti di pastorizzazione HTST a ciclo continuo appositamente progettate per trattare termicamente il latte (sia da bere sia per la produzione di formaggi e yogurt), le panne, l'uovo liquido ed altri prodotti pompabili a bassa acidità.

Nella scheda tecnica vengono forniti maggiori dettagli sulle caratteristiche funzionali e costruttive delle nostre soluzioni di processo.





# **PROCESSO**

Lo scopo principale della pastorizzazione è quello di garantire la sicurezza e la commestibilità dei prodotti destinati al consumo umano, aumentandone al contempo la "shelf life" e riducendone il loro naturale deterioramento nel rispetto dei disciplinari legislativi previsti per i prodotti food & beverage.

Il processo di pastorizzazione include, per alcuni prodotti lattiero caseari fasi di processo che riguardano la scrematura, la titolazione, l'omogeneizzazione ecc.

In queste applicazioni è essenziale che:

- · Siano sempre garantite le migliori condizioni igienico-
- Il prodotto non venga contaminato né dai fluidi di servizio (come ad esempio l'acqua gelida) né da altri agenti contaminati, sia durante la pastorizzazione sia nelle fasi successive.
- Siano sempre garantite le temperature minime di pastorizzazione.

# **PROPOSTA**

Prototech sviluppa e realizza unità di pastorizzazione HTST a ciclo continuo appositamente progettate per trattare termicamente il latte (sia da bere sia per la produzione di formaggi e yogurt), le panne, l'uovo liquido ed altri prodotti pompabili a bassa acidità.

Tali unità possono essere fornite "chiavi in mano", sia pre-assemblate su piattaforme (skid), sia da integrare nell'infrastruttura di processo esistente.

I pastorizzatori Prototech sono progettati sulle specifiche esigenze del cliente e configurati in modo tale da salvaguardare l'integrità del prodotto processato, tenendo costantemente sotto controllo le temperature di processo e le pressioni di esercizio dei circuiti primari (prodotto) e secondari (fluidi di servizio) in modo tale da impedire che questi ultimi possano entrare a contatto con il prodotto. Tutte. le unità sviluppate e costruite da Prototech si compongono dei seguenti elementi o gruppi funzionali:

- 1. Gruppo di alimentazione, composto da vaschetta di bilanciamento in acciaio inox, elettropompa centrifuga sanitaria di mandata e valvole sanitarie elettropneumatiche di immissione prodotto e liquidi CI.P
- 2. Scambiatore di calore a piastre ispezionabile a 3 o più sezioni a seconda del processo, del tipo di prodotto trattato e dell'attrezzatura accessoria.
- 3. Gruppo di preparazione acqua calda funzionante mediante condensazione del vapore saturo. Tale gruppo include uno scambiatore di calore saldobrasato, elettropompa di ricircolo per acqua calda, reintegro, modulo di alimentazione vapore e scarico condense.
- 4. Sosta tubolare compatta a lunghezza variabile.
- 5. Valvole di mandata/ricircolo e lavaggio CIP.
- 6. Sistema di controllo e comando di tutta la linea di pastorizzazione composto da PLC, HMI touchscreen a colori e registratore elettronico con possibilità di interfacciamento remoto per il salvataggio dei dati in formato protetto.

A seconda delle specifiche esigenze della clientela, è possibile gestire ed integrare ai moduli di base anche altri comuni sistemi di trattamento di elevata qualità tecnologica di altri importanti players di mercato nazionali ed esteri come ad esempio:

- Separatori centrifughi
- Omogeneizzatori
- Titolatrici automatiche
- · Deodorizzatori/degasatori

Per la gestione ed il monitoraggio elettronico degli impianti, Prototech si avvale di componentistica hardware e software di alto livello e sviluppa sistemi scalabili di supervisione e controllo (SCADA) attraverso i quali gli operatori possono interagire con l'hardware, verificarne il corretto funzionamento e gestire efficacemente le varie fasi della pastorizzazione sotto indicate:

- Sanificazione
- · Riempimenti/Svuotamenti
- Produzione/Circolazione
   Lavaggio CIP

Sia il grado di automazione che le modalità di funzionamento e di interfacciamento con sistemi di supervisione esistenti, potranno comunque essere appositamente progettate e sviluppate per adattarsi al meglio a specifiche esigenze produttive della clientela. Da un punto di vista energetico, Prototech, per ogni installazione, dimensiona e configura le apparecchiature per consentire il massimo risparmio di energia sfruttando. ove disponibile e conveniente, tutte le fonti energetiche non completamente utilizzate nei processi di produzione (acqua calda/fredda, condense di vapore ecc..) e fonti di calore alternative come ad esempio l'acqua calda prodotta da impianti di cogenerazione o da impianti solari termici.



# **CARATTERISTICHE GENERALI**

### **DESIGN**

- Installazione semplificata gli impianti o parte di essi sono, di norma, montati su piattaforme (skid) facilmente trasportabili e pronti all'uso, previo collegamento alle utilities e a processo
- **Design igienico** gli elementi d'impianto sono scelti, progettati ed installati al fine di garantire sempre il massimo livello di igiene e pulizia;
- **Design compatto** i componenti dell'impianto sono organizzati e collocati in maniera tale da ridurre al minimo gli ingombri e garantire, al contempo, alti livelli di manutenibilità
- Scalabile e customizzabile ogni impianto o sistema proposto potrà essere configurato e sviluppato per soddisfare al meglio le esigenze della clientela
- Sicurezza ed ergonomia Ogni impianto/sistema è progettato al fine di minimizzare i rischi residuali e assicurare la massima praticità e facilità d'uso

### COSTRUZIONI E COMPONENTISTICHE MECCANICHE

- Strutture e telai realizzati in materiali metallici, polimerici ed elastomerici idonei allo scopo
- Pipings di processo e di asservimento realizzati in materiali metallici, polimerici ed elastomerici idonei allo scopo
- Raccorderie, accessori e parti speciali in materiali metallici, polimerici ed elastomerici idonei allo scopo
- Recipienti progettati secondo le normative di riferimento

### **COMPONENTISTICA DI FLUSSO**

- · Elettropompe sanitarie centrifughe e volumetriche realizzate in materiali metallici, polimerici ed elastomerici idonei allo scopo
- · Valvole manuali ed automatiche di processo e di asservimento in materiali metallici, polimerici ed elastomerici idonei allo scopo
- Equipaggiamenti ed accessori idonei al contatto con gli alimenti

### **SENSORISTICA E SISTEMI DI GESTIONE**

- · Armadi di comando IP67 realizzati in materiali metallici, polimerici ed elastomerici idonei allo scopo
- PLC Siemens® (altri brands su richiesta)
- HMI Siemens® di tipo touchscreen (altri brands su richiesta)
- Strumentazione di campo di primari brands
- Sistemi SCADA evoluti e di facile utilizzo
- · Componentistica elettronica di primari brands
- · Possibilità di interfacciamento in remoto

Tutta la componentistica proposta viene omologata e comprovata da Prototech

# **DATI TECNICI**

### **CAPACITA'**

- · Portate fino a 100.000 litri/ora
- Viscosità massime nell'ordine di 8.000 cP



# **PROTOTECH**

Zona industriale Marino del Tronto 63100 Ascoli Piceno (ITALY) Tel. +39 0736 403260

commerciale@prototech.eu www.prototech.it

