

IMPIANTO  
AUTOMATICO di  
**PASTORIZZAZIONE**  
VINO



Scambiatore di calore multitubo corrugato ad alta efficienza di scambio termico.

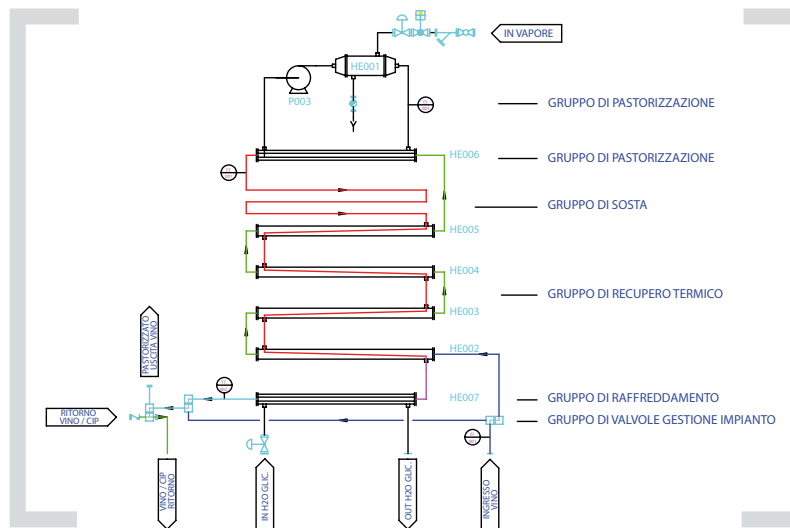
L'impianto automatico di pastorizzazione vino Quattro Systems è stato progettato per poter soddisfare le esigenze di sterilità del prodotto. Può essere installato lungo la linea di processi di riempimento prima della riempitrice. Con questo impianto si dà grande peso anche all'aspetto ambientale: utilizzando un gruppo di recupero che impiega scambiatori di calore tubo in tubo, corrugato e smontabile ad alta efficienza di scambio termico, si prevede un recupero del consumo energetico totale di circa il 40%.

Il sistema di pastorizzazione Quattro Systems può essere integrato con:

- gruppo pompa di alimentazione
- sistema di sanitizzazione CIP
- sistema di sterilizzazione a vapore fluente SIP
- un sistema di palmonamento, particolarmente adatto per sistemi di riempimento di tipo Bag in Box

L'impiego di connessioni Tri Clamp, utilizzate principalmente nel farmaceutico, garantiscono l'assenza di fessurazioni o depositi di prodotto che favorirebbero la proliferazione di microorganismi dannosi per il prodotto finale. La flessibilità del sistema lo rende adattabile per installazioni in campo enologico.

## SCHEMA DI FLUSSO



Il sistema è composto da 6 sezioni:

- GRUPPO RECUPERO CALORE
- GRUPPO DI PASTORIZZAZIONE
- GRUPPO SOSTA
- GRUPPO RAFFREDDAMENTO
- GRUPPO VALVOLE GESTIONE IMPIANTO
- GRUPPO PRODUZIONE ACQUA CALDA

Tutti gli scambiatori che il sistema utilizza sono tubo in tubo corrugato, ad alta efficienza di scambio con speciale tenuta asettica garantita, progettati con caratteristiche che rispondono agli standard di sanitarità. Inoltre il gruppo produzione acqua calda è composto da un circuito chiuso costruito con scambiatore di calore a fascio tubiero, pompa di circolazione e gruppo di riduzione vapore.

Gruppo di recupero con scambiatori di calore tubo in tubo, corrugato smontabile ad alta efficienza di scambio termico.

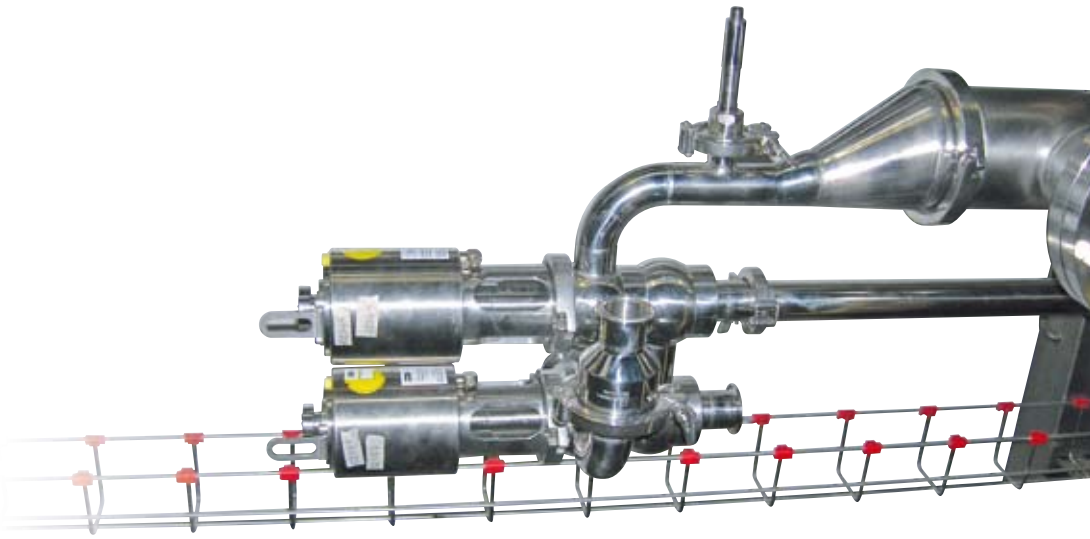


Gruppo sosta.

Di seguito il progetto di un impianto di pastorizzazione vino tipo, con caratteristiche di funzionamento per una portata di 6 m<sup>3</sup>/h.

Portata pasteurizzatore	max 10 m <sup>3</sup> /h
Portata per fase CIP	15 m <sup>3</sup> /h
Temperatura ingresso prodotto	min 5°C
Temperatura di pastorizzazione	max 80°C
Tempo di sosta	variabile secondo esigenze
Delta T pasteurizzatore	± 0,2°C
UtENZE necessarie vapore	min 0,8 bar



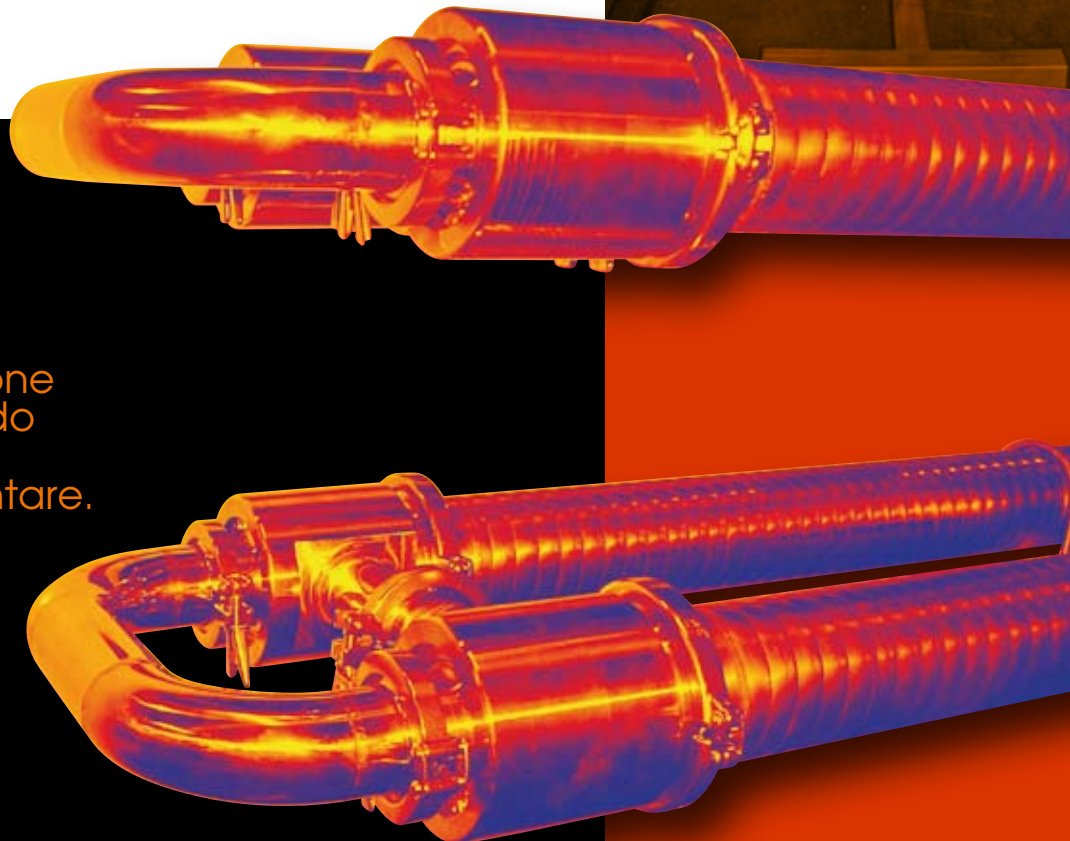


Vista frontale gruppo di recupero.

L'impianto di pasteurizzazione Quattro Systems è stato progettato con funzioni automatiche gestite dall'operatore tramite pannello di controllo con parametri automatizzati ma personalizzabili.

### Informazioni generali sul pasteurizzatore:

- Materiale di costruzione a contatto con il fluido AISI 316L con finitura interna di tipo alimentare.
- Connessioni di tipo sanitario Tri Clamp





[info@quattrosystems.it](mailto:info@quattrosystems.it) - [www.quattrosystems.it](http://www.quattrosystems.it)

Quattro Systems S.r.l. Via Lega dei Carrettieri 9 - 43038 Sala Baganza (PR) Tel. 0521.833182 Fax 0521.338828