

Tempco Package Unit

T BRINE

riscaldamento raffreddamento soluzioni saline per uso alimentare
heating cooling of brine



T-BRINE

La serie di Tempco Package Unit T-Brine, è stata sviuppata per raffreddare fino ai limiti più bassi e riscaldare o pastorizzare, le soluzioni saline ad elevato contenuto di NaCl, specifiche per utilizzo nei processi alimentari (Brine o salamoia), con caratteristiche di elevata corrosività.

I T-Brine, vengono forniti in due sezioni separate, predisposte per lavorare congiuntamente, tramite software di controllo e relativo PLC, ma trovano applicazione anche separatamente, per specifiche esigenze di processo.

Sono costruite secondo la filosofia Tempco SCF, standard custom flexibility, infatti la serie standard, può essere adeguata alle più svariate necessità del processo, in funzione delle richieste del cliente.



T-BRINE

Tempco Package Unit T-Brine is developed to cool, heat or pasteurize, salted solutions of NaCl or similar corrosive brine solutions on food processes

The T-Brine units are supplied in two different sections (Hot and Cold), ready to work joined and interlaced, with related PLC and PC supervision, anyway we can supply them separately, in order to solve the different processes problems which need dedicated solutions.

T-Brine following SCF Standard Custom Flexibility project, in order to supply to customer a standard tested product, with the flexibility to fit the system to customer wishes.



T BRINE

Sezione di RAFFREDDAMENTO:

esecuzione completamente in acciaio inox
serbatoio di accumulo completo di livelli min/max in acciaio AISI 304 o AISI 316, completo di passo d'uomo per lavaggio
pompa di riciclo
scambiatore di raffreddamento a piastre in esecuzione alimentare, alimentato con soluzione incongelabile o direttamente con fluido refrigerante (NH₃, Freon)
valvole autoazionate
controllo tramite PLC e pannello di controllo
software di gestione con ciclo di lavaggio configurabile
ciclo di trasferimento automatizzato
range temperatura di lavoro fino a -10°C

COOLING Section:

Stainless steel construction
Brine storage tank AISI 304 or AISI 316, with manhole level switches
recycle pump
cooling heat exchanger to use with no freeze mix (water Glychol) or NH₃ directly
automatic valves
PLC and control panel
dedicated software with cleaning cycle
brine transfer automated
Working temperature range up to -10°C

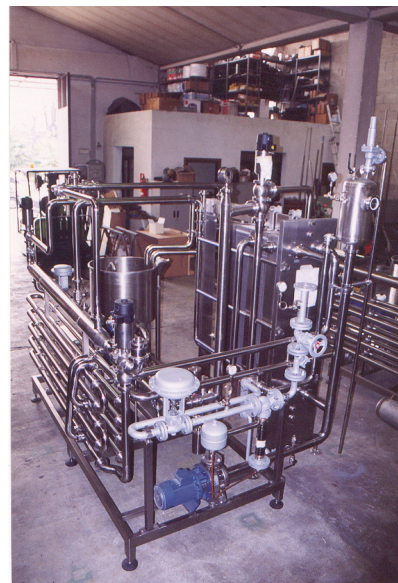


Sezione di RISCALDAMENTO:

esecuzione completamente in PVDF
serbatoio di accumulo completo di livelli min/max in resina vinilestere con trattamento alimentare, completo di passo d'uomo per lavaggio
pompa di riciclo in PVDF
scambiatore di raffreddamento a piastre in esecuzione alimentare, alimentato vapore, piastre in titanio
valvole autoazionate
valvole di raffreddamento post pastorizzazione, con ciclo automatizzato
controllo tramite PLC e pannello di controllo
software di gestione con ciclo di lavaggio configurabile
ciclo di trasferimento automatizzato
range temperatura di lavoro fino a +95°C

HEATING section:

PVDF construction (parts in contact with brine)
special food vinylester brine storage tank, complete of manhole and level switches
PVDF recycle pump
titanium plate heat exchanger, with steam regulation
automatic valves
automated cooling cycle after pasteurizing
PLC and control panel
dedicated software with cleaning cycle
brine transfer automated
Working temperature range up to 95°C



T BRINE



OPTIONALS

- pompa di rilancio
- esecuzione tubazioni alimentare sanitizzabile con connessioni DIN 11851 o TRI CLAMP
- gestione tramite PC
- carenatura di protezione
- drenaggio/spurgo automatizzato
- filtrazione
- modulo di sicurezza PILZ

OPTIONALS:

- delivery pump
- sanitary pipes with tri-clamp or DIN 11851 connections
- PC control system
- protection box frame
- automatic drain
- self cleaning filters
- PILZ safety module

Data sheet

T BRINE	Potenzialità termica sezione Thermal capacity section		Portata fluido sezione Flow rate section		Volume serbatoio Tank volume	
	H pastorizzazione H pasteurizing KW	C raffreddamento C cooling KW	H pastorizzazione H pasteurizing mc/h	C raffreddamento C cooling mc/h	H pastorizzazione H pasteurizing mc/h	C raffreddamento C cooling mc/h
5	200	120	2	5	1000	1000
10	280	240	3	10	1000	1000
20	500	480	5	20	2000	2000
40	1000	900	10	40	3000	3000