

LINEA PRODUZIONE E RAFFREDDAMENTO KETCHUP

PROCESSING AND COOLING LINE FOR KETCHUP

LIGNE DE PRODUCTION ET REFROIDISSEMENT KETCHUP



FASCIO TUBIERO A 4 MODULI per il raffreddamento
COOLING SET OF 4 TUBES for Ketchup
REFROIDISSEUR A 4 TUBES pour Ketchup

CUOCITORE da 1000 LT.
COOKING MACHINE capacity 1000 L.
MACHINE A CUIRE capacité 1000 litres

Produzione: 1000 KG./ora
Output: 1000 KG./hour
Production : 1000 KG./heure



LINEA PRODUZIONE E RAFFREDDAMENTO KETCHUP

Composta da:

- **CUOCITORE da 1000 LT.** per la cottura della salsa Ketchup (*N.B. questa macchina può essere utilizzata anche per la cottura di Amidi da utilizzare nella produzione di Maionese*)
 - Caratteristiche tecniche: vedi depliant Cuocitore.
- **FASCIO TUBIERO (SCAMBIATORE DI CALORE)** per il raffreddamento della salsa Ketchup prima del confezionamento.

- Temperatura prodotto in ingresso	+82° C
- Temperatura prodotto in uscita	+40° C
- con Vs. acqua fredda in entrata a	+20° C

Lo scambiatore si compone di:

 - **N° 4 MODULI MONTATI ED ASSEMBLATI** su telaio di sostegno in acciaio inox Aisi 304 satinato
 - Tubazioni prodotto in acciaio inox Aisi 304, lucidato
 - Valvola deviatrice a 3 vie
 - Raccordi ingresso - uscita prodotto
 - Raccordi ingresso - uscita acqua di raffreddamento
 - Gruppo regolazione temperatura prodotto per comando valvola deviatrice
 - I gruppi scambiatori sono così composti:*
 - MOD. GH26-3G-GH-DD-DL-J 106-20-3000, attacchi clamp da 3" in acciaio inox Aisi 316L
 - Lato prodotto:*
 - Tubi prodotto diametro 20x1, in acciaio inox Aisi 316L, lucidati internamente
 - Lato mantello:*
 - Attacchi flangiati, DIN 11851, DN 50, in acciaio inox Aisi 304, tubo diametro 76.1x2 in acciaio inox Aisi 304
 - Finitura: satinatura esterna e lucidatura piastre tubiere
 - N° 8 controflange con raccordi
 - N° 3 curve in Aisi 316L con attacchi clamp da 3", complete di morsetti e guarnizioni

Su richiesta ed in base alle esigenze produttive, è possibile abbinare un DISAREATORE per Ketchup e/o ridurre lo scambiatore di calore a 3 moduli (anziché 4).



PROCESSING and COOLING LINE for KETCHUP Composed by:

- **COOKING MACHINE 1000 L.** to cook Ketchup sauce (*N.B. this machine can be used also to cook starches to be used in Mayonnaise processing*)
 - Technical features: see Cooking machine leaflet.
- **COOLING SET OF TUBES (HEAT EXCHANGER)** to cool down the Ketchup sauce before packing it.

- Entrance temperature of the product	+82° C
- Exit temperature of the product	+40° C
- using You cold water in entrance at	+20° C

The heat exchanger is composed by:

 - **N° 4 ASSEMBLED MODULES** on supporting frame made of satined stainless steel Aisi 304
 - Product tubes made of polished stainless steel Aisi 304
 - 3-way valve
 - Entrance connections - Exit connections
 - Water entrance- and exit connections
 - Group to adjust product temperature in order to control deviation valve

The heat-exchanger groups are composed by:

 - MOD. GH26-3G-GH-DD-DL-J 106-20-3000, clamp connections 3" made of stainless steel Aisi 316L
 - Tube side in contact with product:*
 - Product tubes Ø 20x1, made of stainless steel Aisi 316L, polished inside
 - External side of the tubes:*
 - Connections DIN 11851, DN 50, made of stainless steel Aisi 304, tube Ø 76.1x2 made of stainless steel Aisi 304
 - Finishing: external satined and polished plates
 - N° 8 Counter-flanges with connections
 - N° 3 Curves made of stainless steel in Aisi 316L with Clamp connections 3", complete with joints

Upon request and according to capacity exigencies, it is possible to add a DEAREATOR for Ketchup and/or to reduce the heat exchanger at 3 modules (instead of 4).

LIGNE de PRODUCTION et REFROIDISSEMENT KETCHUP Composée par:

- **MACHINE A CUIRE 1000 L.** pour la cuisson du Ketchup (*N.B. cete machine peut être aussi utilisée pour la cuisson d'Amidons à utiliser dans la production de Mayonnaise*)
 - Données techniques: voir brochure Machine à Cuire.
- **REFROIDISSEUR A 4 TUBES (ECHANGEUR DE CHALEUR)** pour le refroidissement du Ketchup avant le conditionnement.

- Température du produit en entrée	+82° C
- Température du produit en sortie	+40° C
- en utilisant eau froide en entrée à	+20° C

Le refroidisseur est composé par:

 - **N° 4 MODULES ASSEMBLÉ et INSTALLÉS** sur un support en acier INOX Aisi 304
 - Tubes pour produit en acier inox Aisi 304 poli à l'intérieur
 - Soupape à 3-voies
 - Connections Entrée-Sortie produit
 - Connections Entrée-Sorties eau de refroidissement
 - Group de réglage température produit pour commande soupape de déviation

Les groupes du refroidisseur sont composés par:

 - MOD. GH26-3G-GH-DD-DL-J 106-20-3000, raccords clamp 3" en acier inox Aisi 316L
 - Côté du tube en contact avec le produit:*
 - Tube produit de Ø 20x1, en acier inox Aisi 316L, poli à l'intérieur
 - Côté extérieur des tubes:*
 - Raccords DIN 11851, DN 50, en acier inox Aisi 304, tube Ø 76.1x2 en acier inox Aisi 304
 - Finissage: satiné à l'extérieur et plaques tubes polies
 - N° 8 Contre-bride avec raccords
 - N° 3 Courbes en acier inox Aisi 316L avec raccords Clamp 3", complète avec joints

Sur demande et selon les exigences de production, c'est possible d'ajouter en plus un DEAREATEUR pour Ketchup et/ou de réduire le refroidisseur à 3 modules (alors que 4).

G.S. ITALIA S.r.l. - Via Stelvio, 193 - 21050 MARNATE (VA) - Italy

Tel. ☎ (+39) 0331 389142 - Fax 📠 (+39) 0331 389143 - E-mail: info@gsitalia.com - Http://www.gsitalia.com/