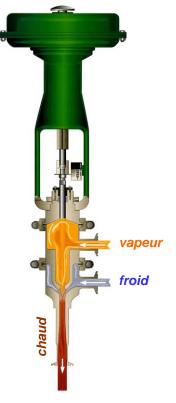
Injecteur vapeur pour... applications sanitaires

Réchauffeur par injection directe de vapeur

Principaux avantages...

- Réchauffage ou cuisson instantanée
- Efficacité énergétique 100%
- Compatible avec des fluides chargés, suspensions avec ou sans morceaux (viscosité > 5000 cP)
- Injection vapeur à très haute vitesse
- Contrôle très précis de la température (jusqu'à ±0,25°C)
- Fonctionne sans bruit, vibration ou coup de bélier
- Maintenance réduite
- · Gain de place
- Certification 3A





- Débit: de 0,2 à 40 m3/h
- Montée en température (ΔT) jusqu'à 139°C
- Diamètre de passage: 1/2" à 2"1/2 (Ø15 à 63)
- Raccordement Tri-Clamp
- Construction: Inox 316L
- Classe de pression: 10 bar @ 232°C



Applications...

- Jus de viande
- Soupes & veloutés
- Sauces (béchamel, mayonnaise...)
- Concentré de tomate
- Stérilisation du lait
- •

