

## UNITÉ DE THERMOTHÉRAPIE

Le palox à traiter est posé sur la chaise à l'aide d'un chariot élévateur. Un presseur vient ensuite le plaquer, puis il descend dans la cuve contenant de l'eau chaude.

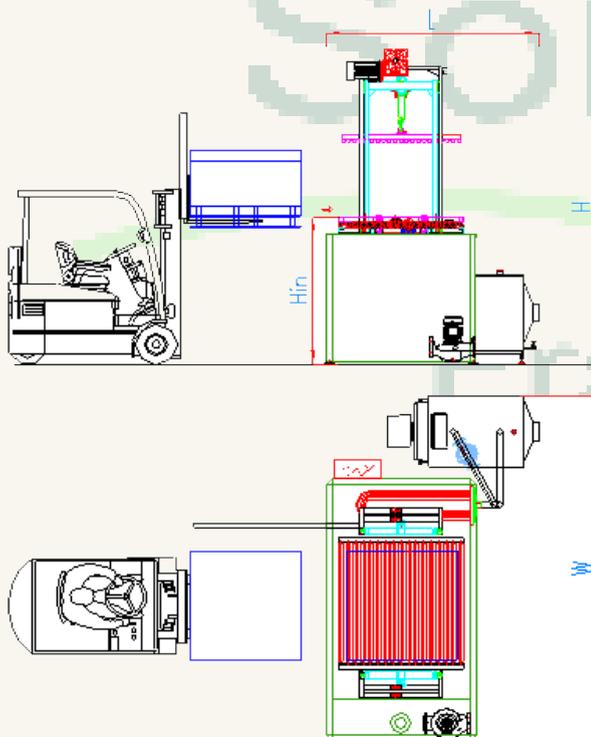
Les fruits contenus dans le palox sont donc exposés à la température de l'eau. A chaque impulsion pré-déterminée, il y a un mouvement de montée-descente de manière à bouger les fruits et à diminuer les points de contact non exposés à la température.

Au terme du temps de traitement programmé, le palox revient en position initiale de manière à pouvoir être évacué et remplacé.

Quand le brûleur s'arrête, un thermostat prend le relais de façon à maintenir en permanence la température de l'eau à la valeur souhaitée. Des agitateurs placés à l'intérieur de la cuve permettent d'obtenir une homogénéité de la température.

- Coffret électrique de commande avec écran tactile en couleurs.





- 2 sondes PT100 pour le contrôle de la température.
- Brûleur au gaz ou fuel.

NB : Non compris l'évacuation des fumées.

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Longueur                | 2300                                      |
| Largeur totale          | 3800                                      |
| Hauteur du bac          | 1500                                      |
| Hauteur totale          | 3500                                      |
| Palox                   | Min 1000x1000 max 1200x1200 350kg max     |
| Nombre de cycles maxi   | La fonction du temps. Pour 2min 20 bins/h |
| Brûleur                 | 120.000 Kcal/h                            |
| Alimentation électrique | 3P+N+PE 400Vac 50Hz 5Kw                   |