

Normas, certificaciones

Cumple en todos los aspectos con las órdenes y circulares vigentes respecto a la pasteurización de la leche en los bancos de leche.

Conformidad CE :

- ▶ **EN 50081-1** : Compatibilidad electromagnética, norma genérica sobre emisiones. Parte 1 : Industria residencial, comercial y ligera.
- ▶ **EN 50081-2** : Compatibilidad electromagnética, norma genérica sobre emisiones. Parte 2 : Entorno industrial.
- ▶ **EN 50082-1** : Compatibilidad electromagnética, norma genérica sobre inmunidad. Parte 1 : Industria residencial, comercial y ligera.
- ▶ **EN 50082-2** : Compatibilidad electromagnética, norma genérica sobre inmunidad. Parte 2 : Entorno industrial.
- ▶ **EN 61010-1** : Requisitos de seguridad para equipos eléctricos de medición y uso en laboratorio. Parte 1.
- ▶ **EN 60204-1** : Seguridad de las máquinas - Equipos eléctricos de las máquinas. Parte 1.



El Pasteurizador PAS10002 cumple con las siguientes disposiciones :

- ▶ **Directiva 89/336/CEE** : Compatibilidad electromagnética.
- ▶ **Directiva 89/392/CEE** : Seguridad de las máquinas.
- ▶ **Directiva 73/23/CEE** : Baja tensión.

Patente

La innovación está en el corazón de nuestra vida cotidiana. Nuestros pasteurizadores de leche materna utilizan **una técnica única de agitación y enfriamiento** de la leche materna y que es objeto de una patente que fue publicada por el INPI el 28 de septiembre 2012.

- ▶ **FR 2972902 (A1)** : Dispositivo de pasteurización de leche materna.

No tirar en la vía pública. Documento no contractual. Las especificaciones y fotos pueden ser modificadas sin aviso.

Pasteurizador de leche materna

PAS 10002



Referencias



Contacto :



- 📍 HSC - 41 rue Vaucanson - 69150 Décines-Charpieu - FRANCIA
- ☎ +33(0) 4 72 14 16 18
- ☎ +33(0) 4 78 26 64 90
- ✉ info@hsc-inox.com
- 🌐 www.hsc-inox.com

ISO 9001 :



Nuestra empresa se compromete en un proceso de calidad y mejora continua basándose en su sistema de gestión certificado ISO 9001. El objetivo es garantizar productos y servicios que cumplan con todas las expectativas de nuestros clientes.



Pasteurizador de leche materna

PAS 10002

El pasteurizador PAS 10002 permite eliminar todos los microorganismos que han podido contaminar la leche al preservar un máximo de elementos nutritivos e inmunológicos.

Nuestro pasteurizador por baño maría es por el momento el único proceso patentado que permite lograr muy rápidamente 62.5 °C y enfriar la leche a 4 °C al homogeneizarla durante el ciclo.

Nuestro departamento de ingeniería, en colaboración con varios bancos de leche, ha logrado combinar eficiencia y comodidad de uso.



Fabricado en Francia

Presentación técnica

Sistema de homogeneización

- ▶ Agitación del agua por aspas que permite una homogeneidad del baño a +/- 0.5 °C.
- ▶ Agitación de los frascos que garantiza una homogeneidad de la leche (sólo una calificación del rendimiento permite comprobar la homogeneidad del baño).

Célula de enfriamiento y tratamiento del agua

- ▶ Reserva de agua helada que permite el enfriamiento rápido de los frascos a 4 °C.
- ▶ Filtración del agua del baño a 0.22 micrón para impedir cualquier contaminación.
- ▶ El agua del enfriador es esterilizado por un filtro UV.
- ▶ Regeneración del 70% del agua enfriado.

Fiabilidad

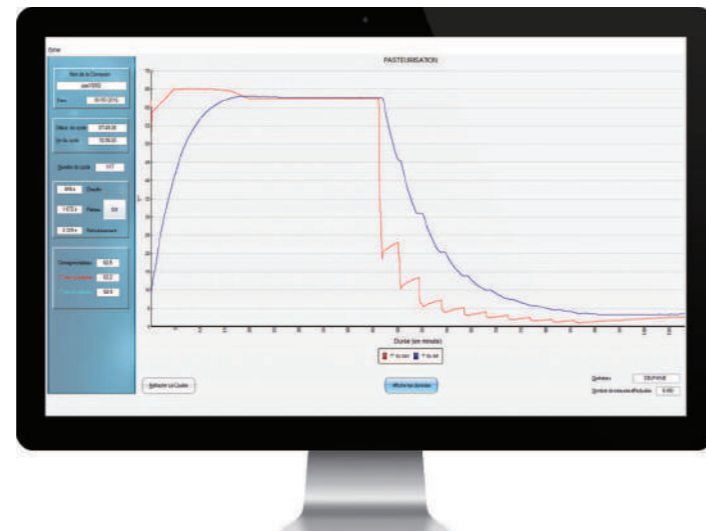
- ▶ El pasteurizador más preciso del mercado.
- ▶ Cuba y estructura robustas totalmente realizadas con acero inoxidable 304 L.
- ▶ Parte superior higiénica y resistente de Corian®.
- ▶ Fabricación y calidad francesas.

Facilidad de uso, control por PLC

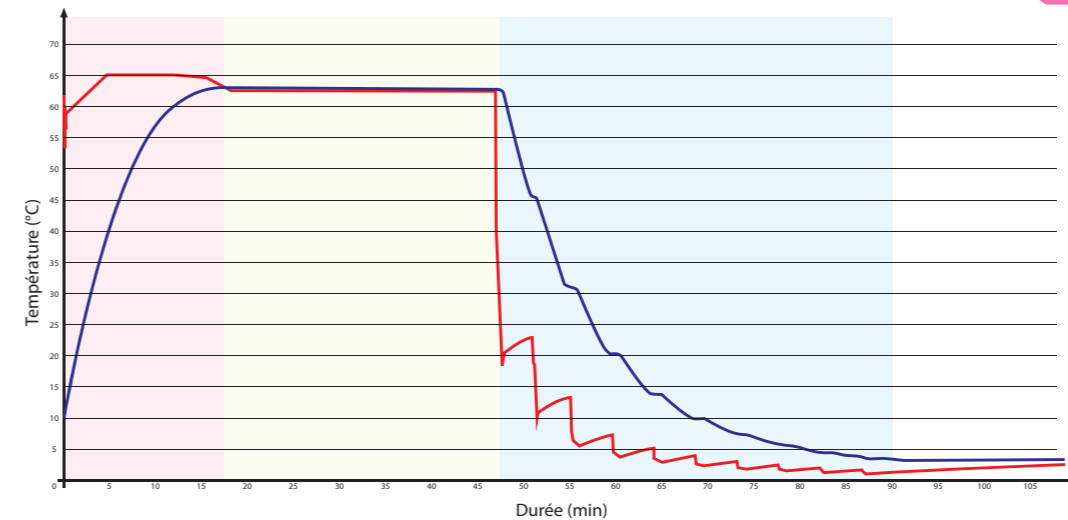
- ▶ Control intuitivo multi-lenguaje por pantalla táctil.
- ▶ Ajuste automático de los niveles según la carga de frascos.
- ▶ Detección del nivel de agua.
- ▶ Detección de desgaste de los filtros.
- ▶ Detección de la sonda testigo.
- ▶ Regulación automática del ciclo y enfriamiento.
- ▶ Auto diagnóstico y validación del ciclo.
- ▶ Conservación de los frascos a 4 °C hasta que el operador detenga el ciclo.

Sistema de trazabilidad integrado

- ▶ Trazabilidad conectada a una computadora.
- ▶ Compatibilidad con MO Lactarium.
- ▶ Archivado automático de los datos y numeración del ciclo.
- ▶ Seguimiento del ciclo en tiempo real con curvas de tiempo / temperatura.
- ▶ Gráfico de la temperatura de la leche y del agua.
- ▶ Nombre del operador.
- ▶ Temperatura mínima y máxima.
- ▶ Tiempo de calentamiento de la fase de pasteurización y del enfriamiento.



Ciclo de pasteurización



■ Temperatura del baño
■ Temperatura de la leche



Homogeneización de la leche durante todo el ciclo

- ▶ Aumento de la temperatura : 15 minutos*.
- ▶ Tiempo de pasteurización : 30 minutos (regulación de la temperatura entre 62.5 °C y 62.7 °C).
- ▶ Tiempo de exposición encima de 58 °C : 36 minutos.
- ▶ Enfriamiento a 4 °C : 30 a 40 minutos*.
- ▶ Tiempo total del ciclo : 1h30*.

* De acuerdo a las condiciones de instalación

Otros ciclos del pasteurizador

El PAS10002 gestiona un conjunto de ciclos que se realizan antes o después del ciclo de pasteurización

Ciclo de descongelación

- ▶ Descongela la leche antes de la pasteurización.
- ▶ Controla la temperatura de la leche durante todo el ciclo y la mantiene a 4 °C.

Ciclo de enfriamiento

- ▶ El ciclo de enfriamiento puede funcionar independientemente del ciclo de pasteurización.
- ▶ Esto permite especialmente enfriar la leche artificial después de su acondicionamiento.

Ciclo de descontaminación

- ▶ Permite desinfectar todas las partes del pasteurizador en contacto con el agua (cubas, tuberías...).

Opcional

Características técnicas

Denominación	Características
Acondicionamiento de frascos de 250 ml o 130 ml	3 canastillas de 21 frascos
Dimensiones estándar (L x P en mm)	1100 x 1170
Dimensiones con enfriador al lado derecho (L x P en mm)	2400 x 650
Altura total del equipo (en mm)	1120
Altura de trabajo (en mm)	1000
Peso sin agua (en kg)	200
Peso con agua (en kg)	350
Potencia (en kW)	12
Tensión de alimentación	230 V trifásico + Tierra 400 V trifásico + Neutro + Tierra Otras tensiones posibles

Opciones, accesorios y equipamientos adicionales

Tipo	Denominación	Referencia
Opción	Prefiltración de la entrega de agua a 1 micrón	OPT7064
Accesorio	Canastilla* 21 frascos 250 ml	PAN10010
Accesorio	Canastilla* 21 frascos 130 ml	PAN10015
Equipamiento	Descalcificador compacto 9 litros	ADO15000

* Canastillas de acero inoxidable 304 L de alta calidad, canastillas compartimentadas con tapa amovible