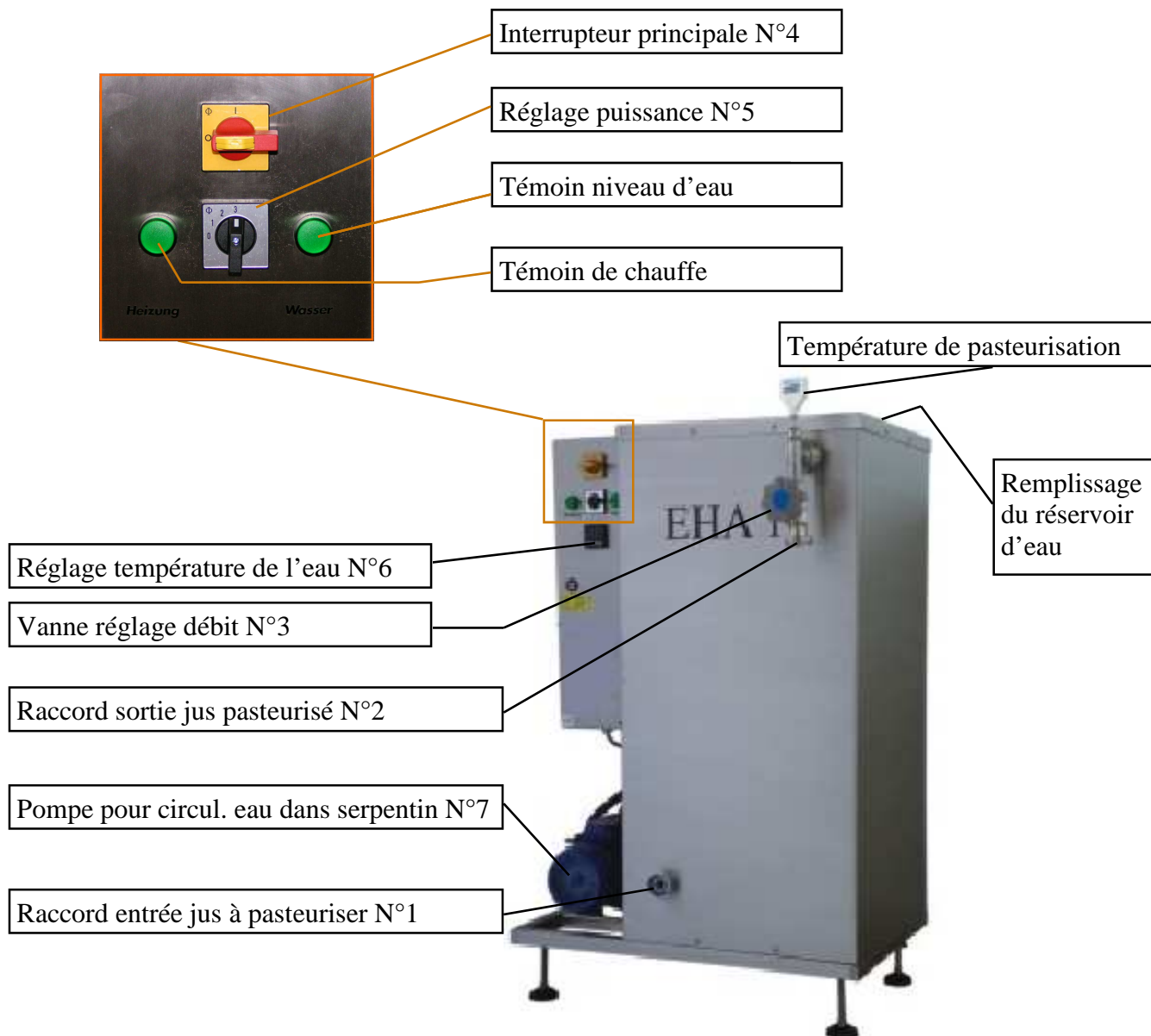


Notice d'utilisation

Pasteuriseurs jus de fruits électrique EHA18 et EHA27 manuel



- 1) Descriptif
- 2) Raccordement et mise en route
- 3) Réglage température
- 4) Pasteurisation
- 5) Nettoyage

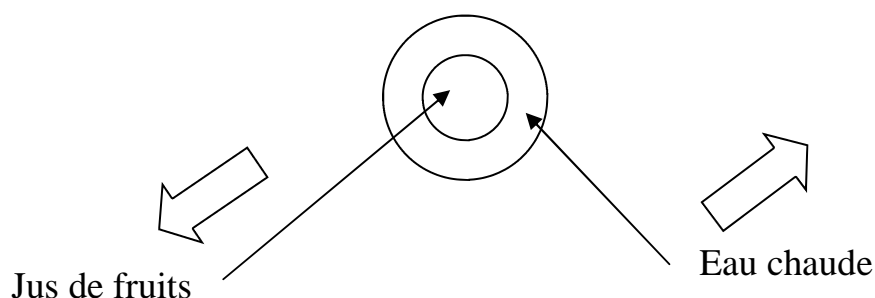
Pasteuriseurs jus de fruits électrique EHA18 et EHA27 manuel

1) DESCRIPTIF des pasteuriseurs jus de fruits

modèle EHA 18 rendement 200 litres à l'heure à 80°C

modèle EHA 27 rendement 300 litres à l'heure à 80°C

Échangeur par serpentín co-axial à flux inversé



Puissances

EHA 18 400V 50Hz 18KW

EHA 27 400V 50HZ 27KW

Utilisation

Pasteurisation de jus et nectars de fruits filtrés ou non filtrés

Dimensions

Longueur: 750 mm

Largeur: 500 mm

Hauteur: 1150 mm

Température maximum de l'eau: 95 °C

Température maximum de pasteurisation: 92°C



Pasteuriseurs jus de fruits électrique EHA18 et EHA27 manuel

2) RACCORDEMENT ET MISE EN ROUTE

- a) Connecter l'arrivée du jus à pasteuriser sur **raccord N°1**
le passage du jus sera réalisé par gravité ou par une pompe de faible débit (non fournie).
- b) Connecter la **sortie N° 2** jus pasteurisé sur la tireuse (non fournie)
- c) Remplir le réservoir d'eau par le haut de l'appareil, contenance environ 35 litres, jusqu'à 5 cm au-dessus du flotteur, ce flotteur commande l'arrêt de la pompe si le niveau est trop bas.
- e) Mise en route par **interrupteur général N° 4** et **interrupteur de puissance N° 5** position 1- 2- 3 selon le rendement désiré.

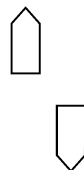
IMPORTANT

vérifier le sens de rotation de la pompe N°7 (voir flèche sur capot de la pompe) dans le cas d'une mauvaise rotation, inverser les pôles.

Le chauffage de l'eau va démarrer et l'eau du réservoir va circuler dans le serpentin. La purge de la pompe se fera automatiquement.

3) REGLAGE DE LA TEMPERATURE DE LEAU

avec les **boutons N°6**
augmentation température de l'eau



diminution de la température de l'eau

Température maximale de l'eau est 95°C

IMPORTANT: la température de l'eau sera de 3 à 5 °c supérieure à la température de pasteurisation.

Par exemple pour une pasteurisation à 78°C régler la température de l'eau à 82°C

**LA TEMPERATURE DE L'EAU NE DEPASSERA JAMAIS
LA TEMPERATURE CHOISIE.**

Après 15 minutes de mise en chauffe, pourra démarrer la pasteurisation et la mise en bouteille.

Ouvrir progressivement la **vanne bleu N°3** tout en surveillant la température de sortie sur le **thermomètre N°8** qui sera votre température de pasteurisation.

Le réglage du débit et de la température de pasteurisation se fera avec l'ouverture de cette vanne et avec **l'interrupteur de puissance N°5.**

CONSEIL

Pour la première utilisation un essai peut être réalisé en « pasteurisant de l'eau » afin de repérer l'ouverture de la vanne bleu.

5)NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Après utilisation faire passer avec de l'eau une balle spongieuse 4 à 5 x dans le serpentin par **l'entrée jus N° 1**

En fin de saison rajouter un produit nettoyant adapté (produit Wigol par exemple). l'extérieur sera nettoyé avec produit spécial pour inox et rincé à l'eau clair.

STOCKAGE DANS UN LOCAL SEC ET HORS GEL

CERTIFICAT DE CONFORMITE

Toute modification technique de ce pasteurisateur entraînera la nullité de ce certificat.

Typ: EHA18 / EHA27

Serien Nr.

Einschlägige EG – Richtlinien:

89/392/EWG (Maschinenrichtlinie)
geändert durch 91/368/EWG;93/44/
EWG;93/68/EWG

73/23/EWG (Niederspannungsrichtlinie)
geändert durch 93/68/EWG

89/336/EWG (Elektromagnetische Verträglichkeit)
geändert durch 91/263/EWG;92/31/
EWG;93/68/EWG;

Angewendete harmonisierte Normen: EN 292-1 (11.91)

EN 292-2 (06.95)

EN 60204-1(06.93)

EN 50081-1(03.93)

EN 50082-1(03.93)

EN 563-1

Web:www.gg-technik.fr

E-Mail:info@gg-technik.fr