

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 PAS10000 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.



HOSPITAL GENERAL
FRESNILLO



Hôpitaux de Lyon

HOSPITAL MATERNO PERINATAL
MÓNICA PRETELINI



Referencias



Pasteurizador de leche materna

PAS 10000



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

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 10000

El Pasteurizador permite tratar la leche materna para eliminar todos los microorganismos que han podido contaminarla durante su recogida.

Permite una pasteurización a baja temperatura de tipo «Holder» a 62.5 °C durante 30 minutos, que son el tiempo y la temperatura necesarios para eliminar una parte de la fauna microbiana al preservar al máximo las sustancias inmunológicas de la leche.

El PAS10000 combina eficiencia, rendimiento, seguridad y comodidad de uso.



Ciclo de pasteurización

- ▶ Aumento de la temperatura : 15 a 20 minutos.
- ▶ Tiempo de pasteurización : 30 minutos (regulación de la temperatura entre 62.5 °C y 63 °C).
- ▶ Tiempo de exposición encima de 58 °C : 36 minutos.
- ▶ Enfriamiento rápido : 30 a 40 minutos.
- ▶ Tiempo total del ciclo : 1h30.
- ▶ Homogeneización de la leche durante todo el ciclo.



Homogeneización de la leche durante todo el ciclo

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).

Enfriamiento y tratamiento del agua

- ▶ Enfriamiento rápido del agua.
- ▶ Filtración del agua del baño a 0.22 micrón para impedir cualquier contaminación.

Fiabilidad

- ▶ Cuba y estructura robustas totalmente realizadas con acero inoxidable 304 L.
- ▶ Parte superior de Corian® que garantiza una higiene impecable, una fuerte resistencia química y mecánica.
- ▶ Fabricación y calidad francesas.

Facilidad de uso, control por PLC

- ▶ Regulación automática del ciclo y enfriamiento.
- ▶ Auto diagnóstico y validación del ciclo.
- ▶ Ciclos automáticos, controlados por microprocesador con interfaz LCD retroiluminada (gráfico y texto).
- ▶ Interfaz multi-idiomas.
- ▶ Control del tiempo de pasteurización gracias a una sonda intra carga colocada en un frasco testigo.
- ▶ Parámetros de ciclo totalmente personalizables por código de acceso : temperatura (50 a 70 °C), tiempo (1 a 99 minutos), temperatura de enfriamiento.

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.
- ▶ Temperatura mínima y máxima.
- ▶ Tiempo de calentamiento de la fase de pasteurización y del enfriamiento.

Características técnicas

Denominación	Características
Acondicionamiento de frascos de 250 ml o 130 ml	2 canastillas de 24 frascos o 4 canastillas de 12 frascos
Dimensiones estándar (L x P en mm)	900 x 690
Altura total del equipo (en mm)	990
Altura de trabajo (en mm)	890
Peso sin agua (en kg)	125
Peso con agua (en kg)	187
Potencia (en Hz)	50 / 60
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
Opción	Software de trazabilidad informática	OPT7095
Opción	Computadora e impresora de chorro de tinta para software de trazabilidad y puerto serial RS232	OPT7080
Accesorio	Canastilla* 24 frascos 250 ml	PAN10009
Accesorio	Canastilla* 12 frascos 250 ml	PAN10010
Accesorio	Canastilla* 24 frascos 130 ml	PAN10014
Accesorio	Canastilla* 12 frascos 130 ml	PAN10015
Equipamiento	Descalcificador compacto 9 litros	ADO15000
Equipamiento	Celda de enfriamiento y congelación rápida	CEL0005

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

