



DOUBLE DECK BEER
PASTEURIZING TUNNEL

TUNNEL

		TUNNEL PASTORIZZATORE PASTEURIZER TUNNEL TUNNEL DE PASTEURISATION TÚNEL PASTEURIZADOR	TUNNEL RAFFREDDATORE COOLING TUNNEL TUNNEL DE REFROIDISSEMENT TÚNEL ENFRIADOR	TUNNEL RISCALDATORE HEATING TUNNEL TUNNEL DE CHAUFFAGE TÚNEL CALENTADOR
Superficie Surface Surface Superficie	m ²	2,25 ÷ 500	3 ÷ 500	3 ÷ 500
Potenza installata Installed power Puissance installée Potencia instalada	kW	8 ÷ 180	5 ÷ 120	4 ÷ 120
Temperatura ingresso Inlet temperature Température entrée Temperatura de entrada	°C	4 ÷ 20	90 ÷ 85	0 ÷ 5
Temperatura pastorizzazione Pasteurisation temperature Température de pasteurisation Temperatura de pasteurización	°C	45 ÷ 90	Sosta termica a richiesta Thermal holding zone at request Chambrage thermique sur demande Parada térmica bajo petición	-
Temperatura uscita Outlet temperature Température de sortie Temperatura de salida	°C	25 ÷ 35	45 ÷ 30	20 ÷ 35



Double deck walking beam pasteurizing tunnel mod. Atlantico

Caratteristiche principali

I Tunnel PADOVAN sono realizzati per assicurare il trattamento termico adeguato ai prodotti già riempiti nei contenitori di varie dimensioni e capacità.

- Le strutture monoblocco per gli impianti più piccoli e le configurazioni modulari destinate alle installazioni più grandi, possono essere proposte con differenti cicli termici:
 - Tunnel di Pastorizzazione per il trattamento della birra, dei succhi, dei vini e delle conserve;
 - Tunnel di Raffreddamento per abbassare la temperatura dei prodotti riempiti a caldo "Hot Fill";
 - Tunnel di Riscaldamento per adeguare alla temperatura ambiente i contenitori riempiti a bassa temperatura. Generalmente vini spumanti o soft drink.
- La struttura autoportante contenente le vasche di processo e le tubazioni di distribuzione, è realizzata in Acciaio Inossidabile, a singolo piano o multi-piano per le superfici più estese.
- I tetti sono facilmente rimovibili per le operazioni di manutenzione.
- Le vasche inclinate, insieme ai chiusini rettangolari e ai doppi prefiltri estraibili posti a protezione delle pompe, facilitano le operazioni di svuotamento, pulizia delle vasche stesse e delle pompe circolatrici.
- Tappeto di trasporto in materiale sintetico ad alta resistenza; a richiesta in acciaio inox o del tipo a "Passo Pellegrino".
- Valvole di registrazione, scambiatori, pompe di circolazione e motoriduttori sono posti esternamente a lato del tunnel, per semplificare le operazioni di manutenzione e la conduzione dell'impianto.
- Altissima efficienza energetica è assicurata dall'utilizzo di speciali spruzzatori che richiedono basse prevalenze, e grazie al recupero termico unito alla bassa quantità di acqua contenuta nelle vasche inerziali.
- PLC integrato con sistema SCADA e TELESERVICE per selezionare infinite ricette di produzione, registrare i dati di processo ed intervenire su eventuali anomalie in modo fulmineo.
- Controllo Unità di Pastorizzazione e Sistema di Raffreddamento/Gestione Acque automatico a richiesta.

Main features

The PADOVAN Tunnels are manufactured to ensure the suitable thermal treatment to the products already filled in containers of various sizes and capacities.

- The monoblock structures for the smallest systems and the modular configuration designed for the largest installations, can be proposed with different thermal cycles:
 - Pasteurization Tunnel for the treatment of beer, juices, wines and conserves;
 - Cooling Tunnel to decrease the temperature of the "Hot Filled" products;
 - Heating Tunnel to adjust the containers filled at low temperature to room temperature. Generally sparkling wines or soft drinks.
- The self-bearing structure, which contains the process basins and the distribution piping, is realized in stainless steel, single deck or multi deck for the largest surfaces.
- The ceilings can be easily removed for the maintenance operations.
- The inclined basins, together with the rectangular manhole covers and the removable double pre-filters installed to protect the pumps, facilitate the emptying and cleaning operations of the basins themselves and of the circulating pumps.
- Transport belt in high-resistant synthetic material; at request in stainless steel or of "Walking Beam" type.
- Registration valves, exchangers, circulating pumps and gear-motors are installed on the external side of the tunnel, to simplify the maintenance operations and the system management.
- An excellent energy efficiency is ensured through the use of special spray nozzles which require low hydraulic heads, and thanks to the thermal recovery combined to the low quantity of water contained in the inertial basins.
- PLC integrated with SCADA and TELESERVICE system to select endless production recipes, register the process data and promptly intervene on any anomalies.
- Automatic control of Pasteurization Unit and Cooling System/Water Management at request.



Single deck pasteurizing tunnel

Caractéristiques principales

Les Tunnels PADOVAN sont réalisés pour assurer un traitement thermique adapté aux produits déjà remplis dans récipients de taille et capacité différentes.

- Les structures monobloc pour les installations plus petites et les configurations modulaires destinées aux installations plus grandes peuvent être proposées avec différents cycles thermiques:
 - Tunnel de Pasteurisation pour le traitement de la bière, des jus, des vins et des conserves;
 - Tunnel de Refroidissement pour faire baisser la température des produits remplis à chaud "Hot Fill";
 - Tunnel de Chauffage pour adapter à la température ambiante les récipients remplis à basse température. Généralement, vins mousseux ou boissons sans alcool.
- La structure autoportante contenant les bacs de traitement et la tuyauterie de distribution est réalisée en acier inoxydable, à un étage ou multi étage pour les surfaces plus grandes.
- Les panneaux supérieurs peuvent être facilement démontés pour les opérations d'entretien.
- Les bacs inclinés ainsi que les trous d'homme rectangulaires et les doubles crépines extractibles placés comme protection des pompes facilitent les opérations de vidage, de nettoyage des bacs mêmes et des pompes de circulation.
- Tapis de transport en matériau synthétique à haute résistance; sur demande, en acier inox ou du type à "Pas de Pèlerin".
- Soupapes de réglage, échangeurs, pompes de circulation et motoréducteurs sont situés à l'extérieur, à côté du tunnel, pour simplifier les opérations d'entretien et la gestion de l'installation.
- L'excellente performance énergétique est assurée par l'utilisation de gicleurs spéciaux demandant des hauteurs minimales et par la récupération thermique allée à la faible quantité d'eau contenue dans les bacs d'inertiels.
- API intégré avec système SCADA et TÉLÉSERVICE pour sélectionner un nombre infini de recettes de production, enregistrer les données de procédé et intervenir immédiatement en cas d'anomalies.
- Contrôle Unité de Pasteurisation et Système de Refroidissement/Gestion automatique des Eaux sur demande.

Principales características

Los Túneles PADOVAN están realizados para garantizar el tratamiento térmico adecuado a los productos ya llenados en los envases de varios tamaños y capacidades.

- Las estructuras monobloque para las instalaciones más pequeñas y las configuraciones modulares destinadas a las instalaciones más grandes, se pueden proponer con diferentes ciclos térmicos:
 - Túnel de Pasteurización para el tratamiento de la cerveza, de los zumos, de los vinos y de las conservas;
 - Túnel de Enfriamiento para disminuir la temperatura de los productos llenados en caliente "Hot Fill";
 - Túnel de Calentamiento para adaptar a la temperatura ambiente los envases llenados a baja temperatura. Generalmente vinos espumosos o refrescos.
- La estructura autoportante que contiene las cubas de proceso y las tuberías de distribución, está realizada en Acero Inoxidable, a un piso o doble piso para las superficies más amplias.
- Los techos se pueden extraer fácilmente para las operaciones de mantenimiento.
- Las cubas inclinadas, junto con las trampillas rectangulares y los dobles prefiltros extraíbles colocados para proteger las bombas, facilitan las operaciones de vaciado, limpieza de las cubas y de las bombas circuladoras.
- Cinta transportadora en material sintético de alta resistencia; bajo petición en acero inoxidable o del tipo de "Paso Peregrino".
- Para simplificar las operaciones de mantenimiento y la conducción de la instalación, las válvulas de regulación, los intercambiadores, las bombas de circulación y los motorreductores están colocados externamente al lado del túnel.
- La alta eficiencia energética está garantizada por el uso de rociadores especiales que requieren bajas prevalencias, y gracias a la recuperación térmica unida a la baja cantidad de agua presente en las cubas inerciales.
- PLC integrado con sistema SCADA y TELESERVICE para seleccionar una infinidad de recetas de producción, registrar los datos de proceso y intervenir sobre posibles anomalías de modo fulmineo.
- Control Unidad de Pasteurización y Sistema de Enfriamiento/Gestión Aguas automático bajo petición.



Warming tunnel



Double deck beer pasteurizing tunnel



Twin cooling tunnels



Spray nozzles



Spray distribution



Double deck beer pasteurizing tunnel



Monoblock warming tunnel

TMCi Padovan Spa

Via Caduti del Lavoro, 7
31029 Vittorio Veneto - TV
Italy

padovan@tmcigroup.com

Tel. +39 0438 4147

Fax +39 0438 501044

www.padovan.com

