

Pasteurizador Lento Sulinox 70 Litros



AO PROPRIETÁRIO

Amigo Produtor: o senhor acaba de adquirir um Pasteurizador Lento Sulinox. Produto de mais alta qualidade e tecnologia do mercado o qual temos a certeza que lhe trará benefícios e satisfação na utilização e manuseio no seu dia a dia.

Leia atentamente esse manual antes de colocar o seu Pasteurizador Lento Sulinox em funcionamento pela primeira vez. O tempo despendido por você para ficar familiarizado com as características construtivas e de operação do pasteurizador, será compensado com uma melhor eficiência e durabilidade do seu equipamento.

Proprietário/Fazenda: _____

Modelo do Pasteurizador Lento: 70 Litros.

Número de Série: _____

Data de Instalação: ____/____/____



ESCLARECIMENTOS GERAIS

- ✓ Este equipamento foi projetado para trabalhar dentro de condições contidas nesse manual, que devem ser respeitadas.
- ✓ A observância e o cumprimento das condições de instalação e operação estipuladas neste manual são fundamentais para a uma melhor eficiência e maior vida útil do seu equipamento.
- ✓ A garantia será válida somente quando o Certificado de Entrega Técnica estiver devidamente registrado na Sulinox. Portanto, na ocasião de Entrega Técnica, exija o correto preenchimento deste Certificado.
- ✓ O Pasteurizador Lento Sulinox é recomendado para pasteurizar somente leite Bovino.
- ✓ Produção de Queijos: devido aos diferentes processos de pasteurização demandado pelos variados tipos de queijos, a Sulinox não se responsabiliza por processos que não estão de acordo com a programação original de fábrica.



RECOMENDAÇÕES



ATENÇÃO!

- ✓ A Ordenhadeiras Sulinox Ltda. não se responsabiliza por processos de pasteurização que não estão de acordo com a programação original do Pasteurizador Lento Sulinox.
- ✓ A Ordenhadeiras Sulinox Ltda. não se responsabiliza por leites contaminados por vírus ou bactérias resistentes ao processo de pasteurização lenta.



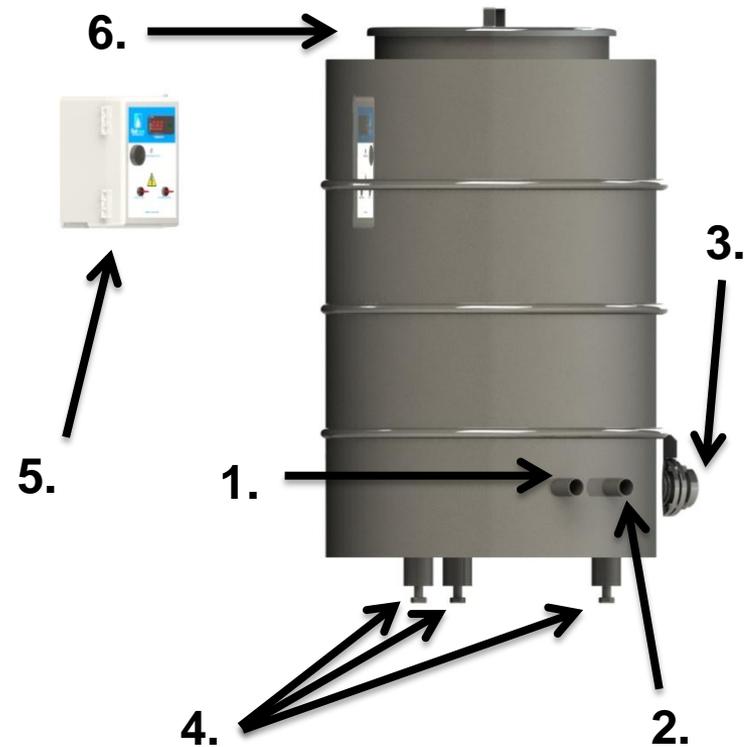
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ✓ Tanque construído em aço inox **AISI 304**;
- ✓ Aquecimento elétrico provido por uma resistência monofásica 220V bipartida de 3KW ;
- ✓ Capacidade útil de 70 litros;
- ✓ Controle automático de todo o processo através de um controlador eletrônico;
- ✓ Válvula elétrica para controle de circulação de água na camisa;
- ✓ Bomba de reaproveitamento de água;
- ✓ Válvula de esgotamento do leite em aço inox de 1½”;
- ✓ Motor elétrico para agitação do leite.



IDENTIFICAÇÃO GERAL DOS COMPONENTES

- 1) Conexão de saída da água de circulação da camisa de resfriamento do leite;
- 2) Conexão de entrada da água de circulação da camisa de resfriamento do leite;
- 3) Válvula Borboleta para retirar o leite do pasteurizador;
- 4) Pés com parafuso de nivelamento do tanque;
- 5) Caixa Elétrica de Comando;
- 6) Tampa de serviço.



RECEBENDO O PASTEURIZADOR LENTO SULINOX

O Pasteurizador é entregue envolto por uma embalagem de madeira para que evitar que o equipamento sofra danos durante o transporte e manuseio.

- 1) Não vire ou deite a embalagem;
- 2) Sempre que possível, utilize uma paleteira ou empilhadeira para movimentar o equipamento;
- 3) Não manuseie o equipamento segurando-o pela tampa ou pela caixa elétrica de comando;
- 4) A Ordenhadeiras Sulinox **NÃO** se responsabiliza por danos causados ao produto devido ao transporte. Os danos causados pelo transporte **NÃO** estão cobertos pela Garantia do produto;
- 5) **NÃO receber o produto já danificado.** Em caso de recebimento, a Ordenhadeiras Sulinox entenderá que o produto foi avaliado e aprovado no momento da entrega.



INSTALAÇÃO



ATENÇÃO!

Antes de iniciar a instalação do Pasteurizador, leia e compreenda as instruções contidas nesse manual.

A Ordenhadeiras Sulinox Ltda. não se responsabiliza por danos ou acidentes causados por uso impróprio e/ou em condições não descritas nesse manual.

- 1) O Pasteurizador Lento deverá ser instalado em um local adequado, protegido das intempéries e com piso adequado e nivelado;
- 2) Nivelar o equipamento: o nivelamento se dá através dos parafusos niveladores localizados na parte inferior do pasteurizador.

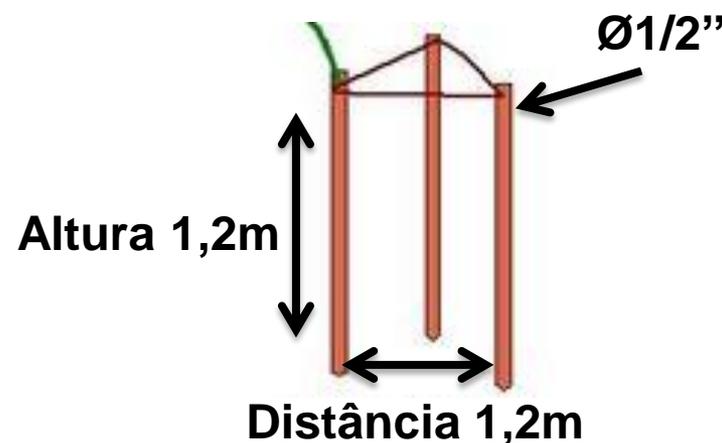


INSTALAÇÃO ELÉTRICA

1) Aterrando o equipamento:

Para um correto aterramento, deve-se utilizar 03 (três) hastes de cobre com diâmetro de $\frac{1}{2}$ " e comprimento mínimo de 1,2m. As hastes devem ser aterradas em forma de triângulo com uma distância de 1,2m entre as mesmas e interligadas por um fio de cobre nu (sem isolamento) com diâmetro de 6mm.

 O correto aterramento é fundamental **PRINCIPALMENTE** para a segurança quanto para o perfeito funcionamento dos componentes elétricos e eletrônicos.



INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- 2) Verificar a tensão da rede elétrica (tensão de funcionamento ideal de 190V a 254V);
- 3) Depois se certificar que a rede elétrica esteja desligada;
- 4) Instalar um disjuntor de 32 A. (não acompanha o produto);
- 5) Após o disjuntor instalar uma tomada de 20 A;
- 6) Conectar o fio do aterramento na tomada.



Importante: a instalação elétrica deve ser realizada somente por profissionais qualificados e autorizados pela revenda responsável pela região onde o equipamento está sendo instalado.



INSTALAÇÃO HIDRAULICA (ÁGUA)

- 1) A tubulação de água não tem necessidade de ser para água quente;
- 2) Instalar um reservatório de água de no mínimo 150L para circulação de água para o resfriamento;
- 3) Reservatório com boia e registro de entrada e saída de água.



Caso não se tenha um reservatório de água instalar um registro de entrada de água.



LIMPEZA APÓS INSTALAÇÃO

A limpeza do Pasteurizador após a instalação é muito importante e garante ao proprietário que, desde o início dos trabalhos com o novo equipamento, este estará operando sob suas melhores condições.

- 1) Antes de efetuar a limpeza é necessário que o pasteurizador seja desligado da rede elétrica;
- 2) Use somente escovas SULINOX para fazer a limpeza;
- 3) Use somente produtos recomendados pela SULINOX;
- 4) Nunca utilize equipamentos abrasivos que danifiquem ou arranhem o corpo interno do tanque do pasteurizador.



LIMPEZA APÓS A INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

Veja na tabela abaixo como proceder com a limpeza correta do Pasteurizador Lento Sulinox:

PROCESSO	PRODUTO	CONCENTRAÇÃO	TEMPERATURA	TEMPO
Pré-enxague	Água Potável	100%	Ambiente	Até sair limpa
Limpeza	Vaklin AL Detergente Alcalino Clorado	0,5% a 1,0% (5 a 10ml/l)	70°C a 80°C	De 10 a 15 minutos
Enxague	Água Potável	100%	Ambiente	Até sair limpa
*Limpeza Ácida	Vaklin AC Detergente Ácido	0,5% a 1,0% (5 a 10ml/l)	45°C	De 10 a 15 minutos
Enxague (opcional)	Água Potável	100%	Ambiente	Até sair limpa
**Sanitização	Vaklin CL Sanitizante Clorado	0,2% (2ml/l=200ppm)	Ambiente	De 2 a 3 minutos

*Caso não seja efetuada diariamente, é necessário que no mínimo uma vez por semana seja feito o processo de limpeza ácida.

**O processo de sanitização deve ser efetuado minutos antes do uso do equipamento.



OPERAÇÃO E CONTROLE DO PASTEURIZADOR

O Pasteurizador Lento Sulinox é um equipamento extremamente prático, simples e seguro em sua operação, seu funcionamento e controle são totalmente automáticos não dependendo de um operador o tempo inteiro do processo ao seu lado.

PREPARAÇÃO PARA PROCESSO

- 1) Se tiver um reservatório de água verificar se o mesmo está cheio (caso não tenha reservatório abrir o registro de circulação de água);
- 2) Colocar o leite a ser pasteurizado de acordo com a capacidade do equipamento (70L);
- 3) Iniciar o processo de pasteurização.



FUNCIONAMENTO

O aquecimento do leite a ser pasteurizado se dá através de uma resistência elétrica que irá aquecer o leite com agitação cíclica (1 segundo ligada e 60 segundos desligada) até a temperatura de **65°C**.

Após atingir **65°C**, a temperatura será mantida e será iniciado um ciclo de **30 minutos** de repouso (sem agitação).

Após o repouso é iniciado o processo de resfriamento do leite com agitação cíclica e circulação de água na camisa até a temperatura de **40°C**.

No final do processo será emitido um sinal sonoro caracterizando o final da pasteurização.



Pasteurização lenta: também conhecida como **LTLT** (Low Temperature Long Time, ou seja, temperatura baixa tempo longo) a temperatura chega a **65°C** por um tempo de **30 minutos**.



ATENÇÃO



A Pasteurização Lenta é um processo de aquecimento por tanto a superfície lateral do pasteurizador aquece.

CUIDADO ao encostar na lateral.

NUNCA aquecer o pasteurizador sem leite ou água no seu interior.



CHECK-LIST DE ENTREGA TÉCNICA

- () Os procedimentos de higienização e sua importância foram explicados.
- () As instruções de operação foram repassadas e demonstradas.
- () Durante a primeira pasteurização, o técnico instalador esteve presente.

Data: ____/____/____

Assinatura do Técnico Instalador

Assinatura do Proprietário / Responsável



ASSITÊNCIA TÉCNICA

Contatos que poderão ser úteis ao solicitar Assistência Técnica:

ORDENHADEIRAS SULINOX LTDA

Rua Vereador Mário Cardoso Ferreira, 527
Distrito Industrial – CEP 94836-195
Alvorada – RS – Brasil

Fone: (51) 3044-9000

Home page: www.sulinox.com

E-mail: sulinox@sulinox.com

Departamento de Assistência Técnica: **(51) 3044-0229**

E-mail: suporte@sulinox.com



12.4. Certificado de Entrega Técnica VIA 01: Cliente

Cliente / Proprietário: _____ Fone: _____

Endereço / Localidade: _____

Município: _____ Estado: _____ País: _____

C.E.P.: _____ - _____

Principais atividades / Produtos da empresa do Cliente:

Modelo da Ordenhadeira: _____ Data da Entrega Técnica: ____ / ____ / ____

Nº de Série da Ordenhadeira: _____ Revendedor/Cidade: _____

Declaração do Cliente:

- 1 - Recebi e aceito todas as instruções necessárias sobre a Ordenhadeira, o uso do Manual de Instruções e o esclarecimento do Certificado de Garantia Sulinox, que entra em vigor nesta data.
- 2 - Todos os itens da Entrega Técnica relacionados na página anterior foram atendidos e/ou providenciados.
- 3 - A ordenhadeira me foi entregue em perfeitas condições.

Assinatura do cliente

Assinatura do Técnico que efetuou a Entrega

OBS: Preencher à máquina ou letra de forma.



12.5. Certificado de Entrega Técnica VIA 02: Revenda

Cliente / Proprietário: _____ Fone: _____

Endereço / Localidade: _____

Município: _____ Estado: _____ País: _____

C.E.P.: _____ - _____

Principais atividades / Produtos da empresa do Cliente:

Modelo da Ordenhadeira: _____ Data da Entrega Técnica: ____ / ____ / ____

Nº de Série da Ordenhadeira: _____ Revendedor/Cidade: _____

Declaração do Cliente:

- 1 - Recebi e aceito todas as instruções necessárias sobre a Ordenhadeira, o uso do Manual de Instruções e o esclarecimento do Certificado de Garantia Sulinox, que entra em vigor nesta data.
- 2 - Todos os itens da Entrega Técnica relacionados na página anterior foram atendidos e/ou providenciados.
- 3 - A ordenhadeira me foi entregue em perfeitas condições.

Assinatura do cliente

Assinatura do Técnico que efetuou a Entrega

OBS: Preencher à máquina ou letra de forma.



12.6. Certificado de Entrega Técnica VIA 03: Sulinox

Cliente / Proprietário: _____ Fone: _____

Endereço / Localidade: _____

Município: _____ Estado: _____ País: _____

C.E.P.: _____ - _____

Principais atividades / Produtos da empresa do Cliente:

Modelo da Ordenhadeira: _____ Data da Entrega Técnica: ____ / ____ / ____

Nº de Série da Ordenhadeira: _____ Revendedor/Cidade: _____

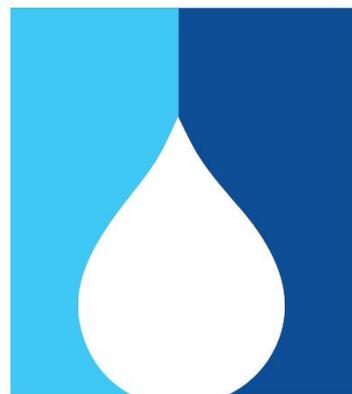
Declaração do Cliente:

- 1 - Recebi e aceito todas as instruções necessárias sobre a Ordenhadeira, o uso do Manual de Instruções e o esclarecimento do Certificado de Garantia Sulinox, que entra em vigor nesta data.
- 2 - Todos os itens da Entrega Técnica relacionados na página anterior foram atendidos e/ou providenciados.
- 3 - A ordenhadeira me foi entregue em perfeitas condições.

Assinatura do cliente

Assinatura do Técnico que efetuou a Entrega

OBS: Preencher à máquina ou letra de forma.



sulinox

ORDENHADEIRAS

A marca preferida dos produtores

