

Pasteurisateur de lait maternel

PAS 10002



Pasteurisateur de lait maternel

PAS 10002

Le PAS 10002 permet d'éliminer tous les micro-organismes qui contaminent le lait tout en préservant un maximum d'éléments nutritifs et immunologiques.

Notre pasteurisateur par bain-marie est actuellement le seul procédé breveté qui permet d'atteindre très rapidement 62.5°C et de refroidir le lait à 4°C tout en homogénéisant le lait pendant le cycle.

Notre bureau d'études, en relation avec plusieurs banques de lait, a réussi à associer efficacité et confort d'utilisation.



Fabriqué en France

Présentation technique

Système d'homogénéisation

- ▶ Brassage de l'eau par une hélice permettant une homogénéité du bain à +/- 0.5°C.
- ▶ Agitation des biberons garantissant une homogénéité du lait (*seule une qualification des performances permet de vérifier l'homogénéisation du bain*).

Cellule de refroidissement et de traitement de l'eau

- ▶ Réserve d'eau glacée qui permet le refroidissement rapide des biberons à 4°C.
- ▶ Filtration de l'eau du bain à 0.22 micron pour éviter toute contamination.
- ▶ Eau du refroidisseur est stérilisée par un filtre UV.
- ▶ Régénération de 70% de l'eau refroidie.

Fiabilité

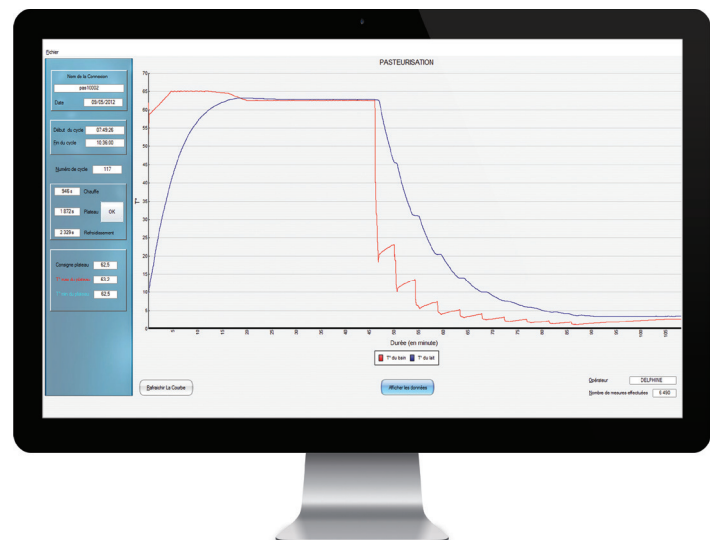
- ▶ Pasteurisateur le plus précis du marché.
- ▶ Cuve et châssis robustes entièrement en inox 304L.
- ▶ Plateau supérieur hygiénique et résistant en Corian®.
- ▶ Fabrication et qualité française.

Simplicité d'utilisation, pilotage par automate

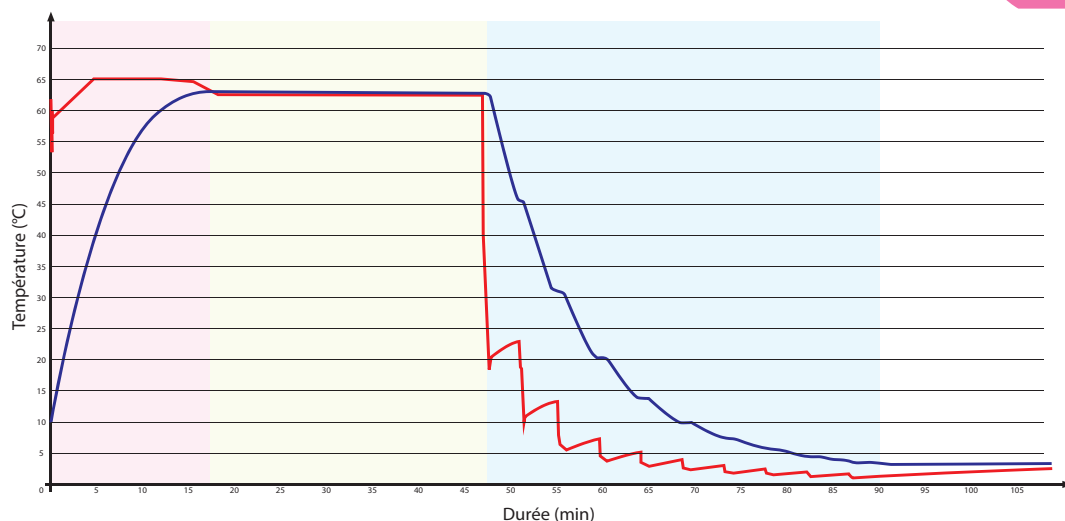
- ▶ Pilotage intuitif multi-langues par écran tactile.
- ▶ Réglage automatique des niveaux suivant la charge.
- ▶ Détection du niveau d'eau.
- ▶ Détection d'usure des filtres.
- ▶ Détection d'insertion de sonde.
- ▶ Régulation automatique du cycle et du refroidissement.
- ▶ Auto-diagnostic et validation du cycle.
- ▶ Conservation des biberons à 4°C tant que l'utilisateur n'a pas arrêté le cycle.

Système de traçabilité intégré

- ▶ Traçabilité reliée à un PC.
- ▶ Interfaçage avec MO Lactarium
- ▶ Archivage automatique des données et numérotation du cycle.
- ▶ Suivi du cycle en temps réel avec courbe de temps / température.
- ▶ Graphique de la température du lait et de l'eau.
- ▶ Nom de l'opérateur.
- ▶ Température minimum et maximum.
- ▶ Temps de chauffe du plateau et de refroidissement.



Cycle de pasteurisation



- Température du bain
- Température du lait



Homogénéisation du lait pendant tout le cycle

- ▶ Montée en température : 15 et 20 minutes*.
- ▶ Temps de plateau : 30 minutes (*régulation de la température entre 62,5°C et 63°C*).
- ▶ Temps d'exposition au-dessus de 58°C : 36 minutes.
- ▶ Refroidissement à 4°C : 30 à 40 minutes*.
- ▶ Durée totale du cycle : 1h30*.

* Suivant les conditions d'installation

Autres cycles du pasteurisateur

Le PAS 10002 gère un ensemble de cycles intervenant avant ou après le cycle de pasteurisation.

Cycle de décongélation

- ▶ Décongèle le lait avant la pasteurisation.
- ▶ Contrôle la température du lait pendant tout le cycle et le maintien à 4°C.

Cycle de refroidissement

- ▶ Le cycle de refroidissement peut fonctionner indépendamment du cycle de pasteurisation.
- ▶ Cela permet notamment de refroidir le lait artificiel après conditionnement

Cycle de décontamination

- ▶ Permet de désinfecter toutes les parties du pasteurisateur en contact avec l'eau (cuves, tuyauteries...).

En option

Caractéristiques techniques

Dénomination	Caractéristiques
Conditionnement de biberons de 250 ml ou 130 ml	3 paniers de 21 biberons
Dimension standard (longueur x profondeur en mm)	1100 x 1170
Dimension avec déport à droite (longueur x profondeur en mm)	2400 x 650
Hauteur hors tout de l'appareil (en mm)	1120
Hauteur de chargement (en mm)	1000
Masse à vide (en kg)	200
Masse en eau (en kg)	350
Puissance (en KW)	12
Tension d'alimentation	230 V triphasé + Terre 400 V triphasé + Neutre + Terre Autres tensions possibles

Options, accessoires et équipements complémentaires

Type	Dénomination	Référence
Option	Préfiltration de l'arrivée d'eau à 1 micron	OPT7064
Accessoire	Panier* de 21 biberons de 250 ml	PAN10010
Accessoire	Panier* de 21 biberons de 130 ml	PAN10015
Équipement	Adoucisseur d'eau compact 9 litres	ADO15000

* Paniers en inox 304 L haute qualité, paniers cloisonnés avec couvercle de maintien amovible

Conforme en tout point aux arrêtés et circulaires en vigueur sur la pasteurisation du lait dans les **lactariums et les maternités**.

Conformité CE :

- ▶ **EN 50081-1** : Compatibilité électromagnétique, norme générique émission. Partie 1 : Résidentiel, commercial et industrie légère.
- ▶ **EN 50081-2** : Compatibilité électromagnétique, norme générique émission. Partie 2 : Environnement industriel.
- ▶ **EN 50082-1** : Compatibilité électromagnétique, norme générique immunité. Partie 1 : Résidentiel, commercial et industrie légère.
- ▶ **EN 50082-2** : Compatibilité électromagnétique, norme générique immunité. Partie 2 : Environnement industriel
- ▶ **EN 61010-1** : Règles de sécurité pour appareils électriques de mesurage et de laboratoire. Partie 1.
- ▶ **EN 60204-1** : Sécurité des machines - Equipement électrique des machines. Partie 1.



Le Pasteurisateur PAS1002 répond aux dispositions suivantes :

- ▶ **Directive 89/336/CEE** : Compatibilité électromagnétique.
- ▶ **Directive 89/392/CEE** : Sécurité machine.
- ▶ **Directive 73/23/CEE** : Basse tension.

Brevet

*L'innovation est au cœur de notre quotidien, nos pasteurisateurs de lait maternel utilisent une **technique unique de brassage et de refroidissement** du lait maternel faisant l'objet d'un brevet publié par l'INPI le 28 septembre 2012.*

- ▶ **FR 2972902 (A1)** : Dispositif de pasteurisation de lait maternel.

Références



Contact :



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

ISO 9001 :



Notre société s'engage dans une démarche de qualité et d'amélioration continue en s'appuyant sur son système de management certifié ISO 9001. Le but étant de garantir des produits et des services répondant à l'ensemble des attentes de nos clients.