

Normes, certifications

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 PAS10000 répond aux dispositions suivantes :

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

Ne pas jeter sur la voie publique. Document non contractuel. Les spécifications et photos peuvent être modifiées sans information.

Pasteurisateur de lait maternel

PAS 10000



Références



HOSPITAL MATERNO PERINATAL MÓNICA PRETELINI



HOSPITAL GENERAL FRESNILLO



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.



Pasteurisateur de lait maternel

PAS 10000

Le Pasteurisateur permet de traiter le lait maternel afin d'éliminer tous les micro-organismes qui ont pu le contaminer lors de sa collecte.

Il permet une pasteurisation basse température de type holder à 62,5 °C pendant 30 minutes, temps et température nécessaires pour éliminer une partie de la faune microbienne en préservant au maximum les substances immunologiques contenues dans le lait.

Le PAS10000 allie efficacité, performance, sécurité et confort d'utilisation.



Cycle de pasteurisation

- ▶ 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 rapide : 30 à 40 minutes.
- ▶ Durée totale du cycle : 1h30.
- ▶ Homogénéisation du lait pendant tout le cycle.



Homogénéisation du lait pendant tout le cycle

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).

Refroidissement et traitement de l'eau

- ▶ Refroidissement rapide de l'eau.
- ▶ Filtration de l'eau du bain à 0.22 micron pour éviter toute contamination.

Fiabilité

- ▶ Cuve et châssis robustes entièrement en inox 304L.
- ▶ Plateau supérieur en Corian®, garantissant une hygiène irréprochable, une forte résistance chimique et mécanique.
- ▶ Fabrication et qualité française.

Simplicité d'utilisation, pilotage par automate

- ▶ Régulation automatique du cycle et du refroidissement.
- ▶ Auto-diagnostic et validation du cycle.
- ▶ Cycles automatiques, pilotés par microprocesseur à interface LCD rétro éclairée (graphique et texte).
- ▶ Interface multi-langues.
- ▶ Pilotage de la durée de pasteurisation grâce à une sonde intra-charge se situant à l'intérieur d'un biberon témoin.
- ▶ Paramètres de cycle entièrement personnalisables avec code d'accès : température (50 à 70 °C), durée (1 à 99 minutes), température de refroidissement.

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 courbes de temps / température.
- ▶ Graphique de la température du lait et de l'eau.
- ▶ Température minimum et maximum.
- ▶ Temps de chauffe du plateau et de refroidissement.

Caractéristiques techniques

Dénomination	Caractéristiques
Conditionnement de biberons de 250 ml ou 130 ml	2 paniers de 24 biberons ou 4 paniers de 12 biberons
Dimension standard (L x P en mm)	900 x 690
Hauteur hors tout de l'appareil (en mm)	990
Hauteur de chargement (en mm)	890
Masse à vide (en kg)	125
Masse en eau (en kg)	187
Puissance (en Hz)	50 / 60
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
Option	Logiciel de traçabilité informatique	OPT7095
Option	Ensemble PC informatique avec imprimante à jet d'encre pour logiciel de traçabilité et port série RS232	OPT7080
Accessoire	Panier* 24 biberons 250 ml	PAN10009
Accessoire	Panier* 12 biberons 250 ml	PAN10010
Accessoire	Panier* 24 biberons 130 ml	PAN10014
Accessoire	Panier* 12 biberons 130 ml	PAN10015
Équipement	Adoucisseur d'eau compact 9 litres	ADO15000
Équipement	Cellule de refroidissement et congélation rapide	CEL0005

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

