

**PRV**
**Qualidade e eficiência  
frigorífica inigualáveis**
**510 a 3.000 Litros  
50 Hz ◊ 60 Hz**

Modelo representado: PRV 1.000L  
Imagem meramente ilustrativa


**◊ CUBA**

- Tanque cilíndrico vertical aberto com isolamento térmico, construído em aço inoxidável AISI 304.
  - Evaporador tipo alveolar para troca térmica no fundo do tanque.
  - Isolamento térmico ecológico (sem CFC) em espuma de poliuretano de alta densidade à base d'água.
  - Tampa articulada superior de aço inoxidável AISI 304 com entrada para leite de Ø200 mm.
  - Sustentado por parafusos ajustáveis para nivelamento.
- Válvula de saída de leite Ø51 mm com conexão tipo SMS.

**◊ AGITAÇÃO E HOMOGENIZAÇÃO**

- Motoredutor para agitação com baixa rotação.
- Agitação cíclica automática ou contínua.
- Homogeneização do teor de gordura do leite em dois minutos de acordo com a norma ISO 5708.

**◊ CONJUNTO DE REFRIGERAÇÃO**

- Resfriador de leite fornecido com ou sem unidades de refrigeração.
- Unidade de refrigeração com compressor tipo hermético em 2 ou 4 ordenhas.
- Gás Refrigerante R-22 ou R-404A.

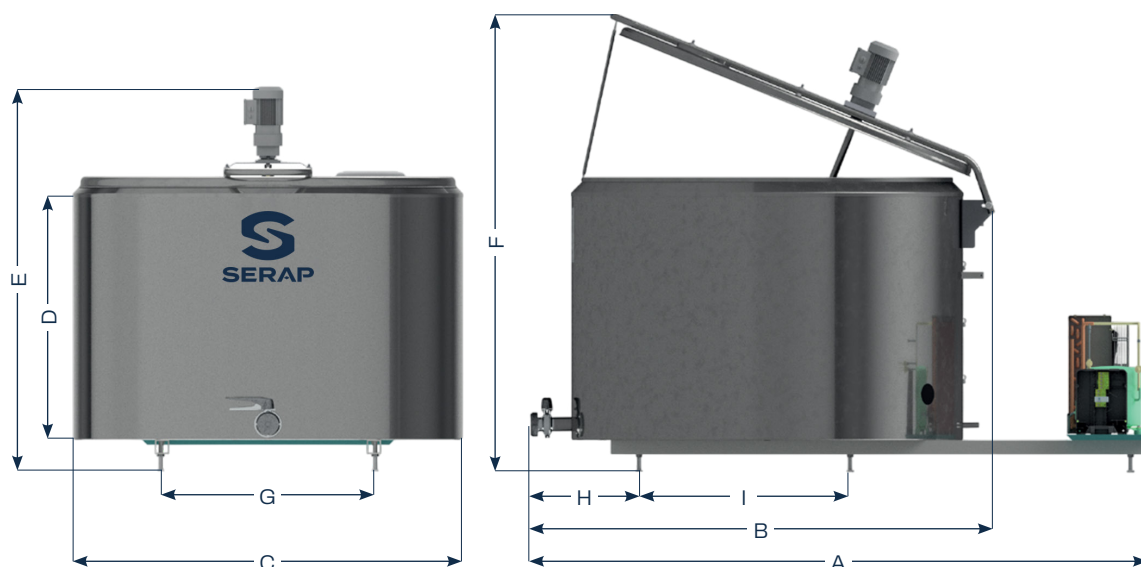
**◊ CONJUNTO ELÉTRICO**

- Caixa de controle elétrico que comanda:
- Os circuitos de controle (Liga e desliga / Refrigeração / agitação).
  - Ajuste e visualização da temperatura do leite pelo controlador.
  - Gerenciamento de funções de resfriamento e agitação.
  - Modo manual para refrigeração em caso de falha.
  - Proteção contra variações de tensão.
  - Relé falta de fases em versões trifásicas.
  - Fonte de alimentação padrão: 220V/1F/60HZ, 220V/3F/60Hz e 380V/3F+/60HZ.

**◊ VANTAGENS**

- Alta eficiência em trocas térmicas com menor consumo de energia.
- O leite se mantém resfriado por mais tempo, mesmo com o tanque desligado – aumento de no máximo 2,7°C a cada 12 horas.
- Garantia da cuba de inox de 5 anos.
- Selo Green na matéria-prima e rastreabilidade no processo produtivo garantindo segurança e qualidade do produto acabado.
- Concepção do agitador que permite melhor homogeneização sem quebra de gordura e troca térmica sem crioscopia.
- Precisão da aferição, com processo certificado na fábrica pelo INMETRO.
- Acabamento interno com processo de polimento em 4 etapas (rugosidade = 0,8 µm, ou seja, menor que o determinado pela norma ISO 5708 que é até 1 µm) - tanque livre de proliferação e acúmulo de bactéria.
- Resfriadores testados e homologados em laboratório próprio, cumprindo exigências da norma ISO 5708.

## CARACTERÍSTICAS PRV



| Volume                              | L   | 510   | 1.000 | 1.200 | 1.500 | 2.000 | 3.000 |
|-------------------------------------|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| A Comprimento total com unidade     | mm  | 1.734 | 2.192 | 2.230 | 2.242 | 2.519 | 2.977 |
| B Comprimento sem unidade           | mm  | 1.305 | 1.636 | 1.737 | 1.737 | 2.060 | 2.480 |
| C Diâmetro externo                  | mm  | 1.052 | 1.384 | 1.485 | 1.485 | 1.748 | 2.106 |
| D Altura cuba                       | mm  | 808   | 895   | 915   | 1.113 | 1.048 | 1.076 |
| E Altura total                      | mm  | 1.198 | 1.367 | 1.309 | 1.505 | 1.530 | 1.608 |
| F Altura máxima com tampa aberta    | mm  | 1.550 | 1.700 | 1.800 | 1.980 | 2.000 | 2.100 |
| G Distância frontal entre pés       | mm  | 760   | 760   | 760   | 760   | 882   | 1.053 |
| H Distância pé-saída de produto     | mm  | 564   | 392   | 583   | 583   | 668   | 763   |
| I Distância lateral entre pés       | mm  | 621   | 744   | 744   | 744   | 1.010 | 1.287 |
| Número de pés/parafusos niveladores | Un. | 6     | 6     | 6     | 6     | 6     | 6     |
| Número de agitadores                | Un. | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     | 1     |
| Peso cuba sem unidade               | Kg  | 125   | 186   | 195   | 223   | 298   | 370   |

### POTÊNCIA NECESSÁRIA

| Volume                       | L  | 510   |      | 1.000 |       | 1.200 |       | 1.500 |      | 2.000 |       | 3.000 |      |
|------------------------------|----|-------|------|-------|-------|-------|-------|-------|------|-------|-------|-------|------|
| Classificação                |    | 2BII  | 4BII | 2BII  | 4BII  | 2BII  | 4BII  | 2BII  | 4BII | 2BII  | 4BII  | 2BII  | 4BII |
| Potência frigorífica         | Kw | 1,4   | 0,8  | 2,2   | 1,4   | 3,1   | 1,4   | 3,3   | 2,2  | 4,1   | 2,7   | 6,1   | 4,1  |
| Potência grupos frigoríficos | Hp | 1 1/2 | 1    | 2     | 1 1/2 | 3     | 1 1/2 | 3 1/2 | 2    | 4     | 2 1/2 | 2x3   | 4    |
| Peso grupos frigoríficos     | Kg | 59    | 29,2 | 67    | 59    | 69    | 59    | 69    | 67   | 89    | 66    | 2x69  | 89   |

#### NOTA :

- As alturas indicadas nas letras E e F são ajustáveis com os parafusos niveladores.
- Resultados a uma temperatura ambiente de + 32°C - garantindo funcionamento seguro até 38°C.
- Potências apresentadas para a frequência de 60Hz. Para aplicações em 50Hz consulte seu revendedor SERAP Brasil.
- Unidades podem ser compactas ou separadas.

