

## PASTEURISATEUR 50 LITRES

Réf. 037HGA



### Présentation

Pasteurisateur semi-automatique de 50l, avec potence incluant motoréducteur et pale d'agitation. Il permet la pasteurisation du lait, la préparation des yaourts et crèmes desserts.

Le chauffage du lait s'effectue grâce à un bain marie en fond et virole contenant un faible volume d'eau et permettant le chauffage jusqu'à 90°C. La température est régulée par un thermostat avec sélecteur chaud/froid et le refroidissement est en circulation d'eau perdue commandé par une électrovanne.

### Caractéristiques

Fabrication en inox 304	Sortie SMS 51 mâle non fournie
Volume d'eau du bain marie de 20 litres	Fermeture par 2 demi-couvercles.
Résistance électrique de 6 KWatts	Alimentation électrique 400 V – 50 Hz.
Capacité en lait pasteurisé et yaourt de 50 litres	Capacité en crème dessert avec agitation rapide de 45 litres.

1

**Etablissements Coquard**  
478 rue Alexandre Richetta - F-69400 Villefranche-s/Saône  
+33 (0)4 74 62 81 44 - [info@coquard.fr](mailto:info@coquard.fr)  
[coquard.fr](http://coquard.fr)

## Installation et mise en service

Mettre en place le pasteurisateur de niveau, avec de préférence une très légère pente sur l'avant afin de faciliter la fin de vidange (- 6 mm sur l'avant).

**⚠** Toujours verrouiller la potence grâce à la poignée de blocage avant la mise en service.

- Clipser la pale de brassage sous le motoréducteur.

- Raccorder l'arrivée d'eau froide située au milieu sous la cuve, sous l'électrovanne : raccord GAS 1/2".

- Raccorder la sortie d'eau située en haut de la cuve afin de récupérer l'eau de refroidissement pour qu'elle coule au sol ou soit recyclée pour un autre usage : raccord GAS 1/2".

**⚠** La sortie haute doit toujours être raccordée sur un tuyau (minimum 1 mètre) qui est fixé afin de protéger l'utilisateur des projections d'eau chaude (eau à 90 / 95°C en début de refroidissement).

**⚠** La sortie de sécurité qui ressort sous la cuve doit toujours rester libre afin d'éviter une mise en pression. Faire attention aux éventuelles projections d'eau chaude s'il y a débordement par ce trop-plein.

**⚠** Ne pas mettre en chauffe le pasteurisateur sans eau dans le bain-marie et sans liquide dans la cuve.

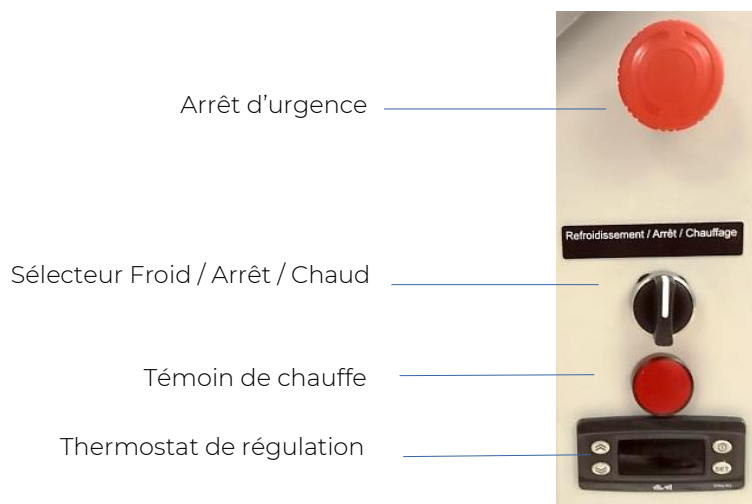
## Utilisation

### Principe de fonctionnement du thermostat

Fonctionnement semi-automatique par sélecteur chaud/froid et thermostat.

Mode chaud : chauffage et régulation de la pasteurisation par thermostat électronique pilotant la résistance électrique. Consigne SP2.

Mode froid : refroidissement et régulation par thermostat électronique pilotant l'électrovanne de circulation d'eau froide. Consigne SP1.



2

Procédure d'utilisation :

**⚠** Avant toute mise en chauffe du pasteurisateur, toujours lancer un refroidissement afin que le bain-marie soit plein d'eau et que les résistances ne chauffent pas à vide.

Pour cela :

- choisir une consigne de refroidissement inférieure à la température du lait en appuyant sur SET, choisir SP1, choisir une consigne de température de refroidissement puis valider sur SET.

- ouvrir l'arrivée d'eau froide alimentant la cuve et enclencher le refroidissement, l'électrovanne s'ouvre et l'eau va circuler dans le bain-marie jusqu'à débordement par la sortie d'eau.

- dès débordement par la sortie haute, régler le débit d'eau au plus bas en réglant votre robinet d'arrivée d'eau, afin que l'eau ne déborde pas par la sortie de sécurité qui ressort sous la cuve, mais uniquement par la sortie haute.

- dès débordement, le bain marie est plein, arrêter le refroidissement et enclencher le chauffage.

Pour mettre en chauffe :

Choisir une consigne de chauffage en appuyant sur SET, choisir SP2, choisir une température de chauffage puis valider sur SET.

Enclencher le chauffage du lait, la résistance s'enclenche et le lait va chauffer.

Mettre en marche l'agitation du lait à la vitesse souhaitée.

Temps de chauffe moyen :       - 50 litres de lait sont chauffés de 5 à 85°C en 1 h 20 minutes.  
  - 50 litres de lait seront chauffés de 20 à 85°C en 1 heure.

Temps de refroidissement moyen : 50 litres de lait sont refroidis de 85 à 45°C en 25 minutes.

## Principe de fonctionnement de l'agitation sur potence

Clipser la pale de brassage sous le motoréducteur, l'agitation peut être enclenchée dans les deux sens de rotation :

- Brassage en vitesse lente : convient pour la pasteurisation et la maturation du lait.
- Brassage en vitesse rapide : convient pour la cuisson des crèmes desserts (45 litres maximum)



3

Coffret de commande d'agitation :

- Marche / Arrêt, inverseur de sens
- Variateur de vitesse

**Etablissements Coquard**

478 rue Alexandre Richetta - F-69400 Villefranche-s/Saône

+33 (0)4 74 62 81 44 - [info@coquard.fr](mailto:info@coquard.fr)

[coquard.fr](http://coquard.fr)

## Données techniques

- Hauteur totale : 1600 mm
- Largeur : 700 mm
- Profondeur : 700 mm
- Diamètre intérieur cuve : 378 mm
- Hauteur cuve : 1035 mm
- Hauteur sous vanne : 530 mm
- Profondeur intérieur cuve : 470 mm
- Poids à vide : 80 Kg
- Poids de la caisse de transport seule : 72 Kg
- Puissance agitation : 0,18 KW
- Puissance résistance : 6 KW
- Connexion entrée et sortie eau : raccords GAS 1/2"
- Alimentation : 400V / 50Hz
- Connexion électrique : prise industrielle 400V – 32A  
3 P + T + N
- Capacité mini du pasteurisateur : 15 Litres.
- Capacité maxi du pasteurisateur : 50 Litres (45 Litres en agitation rapide pour crèmes desserts)

## Nettoyage et entretien

- Après utilisation il convient de rincer la cuve à l'eau claire, puis d'effectuer un brossage manuel avec un produit alcalin (en alternance avec un produit acide en fonction de l'eau utilisée et des habitudes). Bien rincer et laisser sécher.
- Eviter les projections sur le moteur et le coffret, les infiltrations risqueraient de les endommager. En cas d'infiltrations, laisser sécher le temps nécessaire avant utilisation.
- Lors d'une non-utilisation prolongée (plusieurs semaines), il est conseillé de vider la cuve pour éviter l'évaporation d'eau et le dépôt de calcaire.
- Il est important de détartrer régulièrement le pasteurisateur, la fréquence est à adapter en fonction de la dureté de l'eau utilisée.

## Accessoires et options

Montage sur roues sur demande.

## ⚠️ Consignes de sécurité ⚠️

Veillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées.

- A réception, retirer l'appareil de son emballage avec précaution et vérifier qu'il n'y ait pas de dommage dus au transport. Dans le cas où cela se présenterait nous contacter. Si l'appareil est endommagé, il ne doit pas être relié au réseau électrique.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Installer toujours l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 8 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Ne jamais immerger le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. La température des surfaces chaudes peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche. Utiliser toujours les boutons de commande.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.
- Durant l'utilisation, prendre soin de ne pas obstruer les aérations de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente ou par des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée et laisser refroidir complètement l'appareil avant toute intervention technique.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.