

**Procédure de mise en fonction du pasteurisateur à plaques.**

Vous devez pasteuriser de l'eau afin de vous familiariser avec le fonctionnement du pasteurisateur.

Toutes les données recueillies sont à compiler dans le dossier annexé (DDL).

**1- Opérations préliminaires :**

- Lisez attentivement la procédure de l'appareil **AQPrMa 58**.
- Compléter la partie N°1 du DDL, en renseignant les transferts de fluides et leur sens.
- Monter le pasteurisateur pour une pasteurisation **de 2,5 minutes à 80°C**, avec un débit de **100 Litres/heure**.
- Faire vérifier par un enseignant votre montage.

**2- Pasteurisation :**

- Régler le groupe de chauffe à la température désirée (La température de consigne pour la pasteurisation est majorée de 5°C en raison des pertes dans les divers tuyaux).
- **Sous le contrôle d'un enseignant démarrer le groupe de chauffe.**
- Remplir la cuve produit, d'eau (attention cette cuve devra rester pleine).
- Préparer un chronomètre, et le tableau de relevés de températures de la partie N°2 du DDL
- Lorsque le groupe de chauffe atteint la température de consigne, **sous le contrôle d'un enseignant,**
  - Faire le relevé des températures du groupe de chauffe, de l'entrée du chambreur et de la sortie du chambreur pour T0 (Temps = 0), compléter le tableau de relevés.
  - Positionner les vannes de sorties du produit pasteurisé vers la soutireuse.
  - Mettre en route le pasteurisateur,
  - Déclencher le chronomètre.
- Faire les relevés de températures toutes les 3 minutes et compléter le tableau.
- Lorsque la température de sortie du chambreur atteint la température de consigne de la pasteurisation, continuez toutes les mesures (relevés des 3 températures toutes les 3 minutes), pendant 20 minutes et compléter le tableau.
- Vous devez surveiller que la cuve d'eau reste plein, et que le débit du produit est constant à 100 L/h.**
- Lorsque les 20 minutes sont écoulées, régler le groupe de chauffe à une température de consigne de 30°C.
- Maintenir en fonction l'ensemble du pasteurisateur jusqu'à ce que toutes les températures relevées soient voisines de 30°C.
- Lorsque toutes les parties du pasteurisateur sont à 30°C, arrêter la circulation du produit, et le groupe de chauffe, éteindre l'appareil, puis débrancher.
- Vider la cuve et la soutireuse, couper l'arrivée d'eau d'alimentation, démonter les téléphones,
- Sécher le pasteurisateur.
- Compléter le DDL.