

SUPER-CONCENTRATEUR^{MC}

Rapidité – Efficacité – Qualité

Exclusif à H2O Innovation et développé au Québec, le Super-Concentrateur^{MC} vous permet de produire un sirop de qualité en moins de temps et avec moins d'énergie.

Installé à la suite de votre système d'osmose inverse, le Super-Concentrateur^{MC} concentre l'eau d'érable jusqu'à 40° Brix. Un tel niveau de concentration ne requiert pas de panes à plis. C'est pourquoi votre évaporateur conventionnel peut être remplacé par notre finisseur spécialement développé pour accompagner le Super-Concentrateur^{MC}.

L'utilisation du Super-Concentrateur^{MC} réduit considérablement la quantité d'eau à évaporer. Ceci fait donc diminuer votre consommation énergétique.

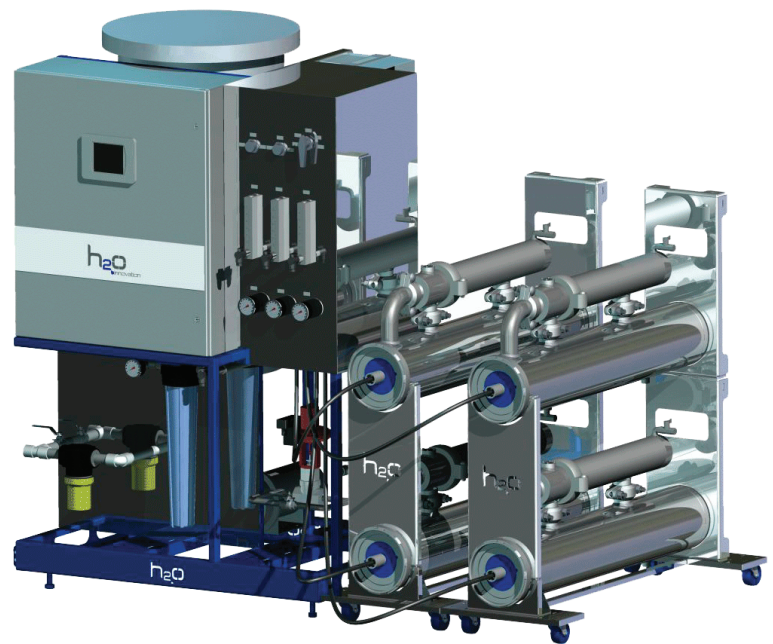
Pour obtenir 1 gal. de sirop, 0.1 gal. d'huile sera suffisant.

Caractéristiques

- Opération simple et automatisée
- Contrôle par écran tactile
- Finition en acier inoxydable
- Temps d'évaporation grandement réduit
- Évaporation sans panne à plis
- Concentration jusqu'à 40° Brix
- Économie d'énergie de 75%
- Procédé unique développé au Québec
- 0.1 gal. d'huile pour 1 gal. de sirop

Super-Concentrateur^{MC}

No. Produit	Modèle gal. /hre	Concentration maximale	Volts / Amps.
PFH-SC-600-2	150	40	240/50
PFH-SC-600-4	300	40	240/62
PFH-SC-1200-4	300	40	240/90
PFH-SC-1200-6	450	40	240/102
PFH-SC-1200-8	600	40	240/124



Coût d'évaporation selon le degré de concentration

