



**SOTRONIC.**

ELETRICIRÚRGICA SOTRONIC LTDA. ®

DESDE  
03 / 1961



Telefone / WhatsApp: (54) 3522-4178

sotronic@sotronic.com.br

www.sotronic.com.br



Indústria e Comércio de Equipamentos Agroindustriais e Aço Inoxidável  
Não podemos competir com aqueles que vendem mais barato. Eles sabem o quanto vale o que vendem.

## INSTRUÇÕES DE USO, CONSERVAÇÃO E INSTALAÇÃO

- **EQUIPAMENTO:** TANQUE DE PASTEURIZAÇÃO LENTA
- **FABRICANTE:** SOTRONIC
- **MODELO:** ST-500 sem isolamento térmico (REDONDO)
- **CAPACIDADES:** 500L

### IMPORTANTE !!!

As instruções devem ser seguidas pelo adquirente, para problemas originados pelo uso incorreto fora do indicado pelo fabricante a garantia se extingue.

## BREVE DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Tanque de pasteurização lenta Sotronic, fabricação em AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, padrão alimentício de acabamento, ideal para pasteurização de produtos alimentício como leite, ou derivados de leite.

Modelo manual, agitação de leite ou derivados de leite de forma manual.

Modelo com capacidade para 500L bruto, capacidade útil pode ser inferior.

Aquecimento através de resistência de imersão elétrica com potência de 10.000W - trifásico.

Controle de temperatura através de termostato digital ou analógico, conforme proposta comercial.

Sem isolamento térmico.

Produto composto por 2 camadas de aço inoxidável AISI 304.

Entradas e saídas de água proveniente do banco de gelo ou da rede hidráulica para resfriamento.

Saída de produto pronto frontal.

Tampa bipartida

Temperaturas de operação do equipamento: Jaqueta de aquecimento pode chegar em até aproximadamente 98°C\* (ponto de ebulição da água) – Reservatório interno do produto pode atingir até aproximadamente 70°C\*.

\*Considerando a temperatura ambiente em 25°C, considerando a temperatura de recepção de leite ou outros produtos no interior do tanque em 27°C.

Garantia conforme termo de garantia da empresa.

Produto possibilita o resfriamento através de água proveniente da rede ou de banco de gelo (vendido separadamente).

Pés com regulagem de altura para melhor estabilidade.

Manuais e catálogos: <https://www.unifars.com.br/p/manuais>

Termo de garantia padrão: <https://www.unifars.com.br/p/termo-de-garantia>

Pag. 01/06 - TQ 500L M – R00

Telefone: (54) 3522-1898

(54) 3522-1198

WhatsApp:  (54) 3522-4178

DESDE 03/1961

[www.sotronic.com.br](http://www.sotronic.com.br)

[sotronic@sotronic.com.br](mailto:sotronic@sotronic.com.br)

Inscrição Estadual: 039/0001120

CNPJ: 89.425.185/0001-90

Rua Jose Giacomini, nº 100, Centro, Erechim-RS CEP: 99700-440

**SOTRONIC.**

ELETRO CIRÚRGICA SOTRONIC LTDA. ®

DESDE  
03 / 1961

Telefone / WhatsApp: (54) 3522-4178

sotronic@sotronic.com.br

www.sotronic.com.br



Indústria e Comércio de Equipamentos Agroindustriais e Aço Inoxidável  
Não podemos competir com aqueles que vendem mais barato. Eles sabem o quanto vale o que vendem.

## 1. OPERAÇÃO BÁSICA DO EQUIPAMENTO

- 1.1. Verificar tensão da rede elétrica compatível com tensão do equipamento adquirido;
- 1.2. Colocar água na câmara intermediária (jaqueta de aquecimento) (abrindo o registro de água da torneira ou banco de gelo) até o nível máximo. O nível máximo de água interno da jaqueta de aquecimento é atingido quando a água começar a sair pelo TUBO RESPIRO localizado na parte inferior do equipamento; **ATENÇÃO: Jamais ligar o produto sem a presença de água internamente a jaqueta de aquecimento, sob risco de queima da resistência não coberto pela garantia.** Para encher a jaqueta de aquecimento com água é necessário a ligação hidráulica do equipamento na rede do edifício através de mangueira ou tubulação específica com pressão de pelo menos 30Kpa;
- 1.3. Fechar o registro de entrada de água proveniente da rede hidráulica do edifício;
- 1.4. Fechar os registros de saída de água;
- 1.5. Ligar o sistema de aquecimento, sendo ele elétrico ou a gás (conforme modelo);
- 1.6. Regular o termostato do equipamento conforme a necessidade de produção, no modelo digital consultar o manual do controlador de temperatura para alterar a regulagem, para modelos analógicos basta girar o regulador para a temperatura desejada. **ATENÇÃO:** A temperatura regulada é a temperatura da JAQUETA DE AQUECIMENTO, a temperatura atingida internamente na câmara onde encontra-se o produto (leite, queijo ou outros) pode sofrer diferencial de temperatura aproximadamente entre -20°C e -35°C, por exemplo, caso o diferencial seja identificado pelo cliente em -20°C, basta regular o controlador de temperatura em 90°C para ser atingido a temperatura de 70°C internamente a câmara de cozimento;
- 1.7. Iniciar o processo de aquecimento do produto no interior da câmara de cozimento, conforme produto desejado e conforme orientações da receita, realizar a mexeção do produto interno para manter a homogeneidade do aquecimento de forma manual com pá de inox ou outro utensílio;
- 1.8. Após ser atingido a temperatura desejada na câmara interna de cozimento, basta desativar o sistema de aquecimento e iniciar o processo de resfriamento conforme instalação escolhida;
  - 1.8.1. Para processo de resfriamento realizado através da circulação de água proveniente da rede hidráulica do edifício:
    - 1.8.1.1. 1º abrir o registro de saída de água (esse deve ser ligado no sistema de esgotamento local);
    - 1.8.1.2. 2º abrir o registro de entrada de água natural;
    - 1.8.1.3. 3º aguardar o resfriamento através de água corrente, a água utilizada nesse método poderá ser reaproveitada para fins não potáveis ou descartada em sistema de esgotamento.
  - 1.8.2. Para processo de resfriamento realizado através da circulação de água gelada proveniente de banco de gelo ou sistema chiller (vendido separadamente):
    - 1.8.2.1. 1º abrir o registro de saída de água (esse deve ser ligado no sistema de retorno do sistema chiller ou banco de gelo);
    - 1.8.2.2. 2º abrir o registro de entrada de água gelada proveniente do sistema de banco de gelo ou chiller;
    - 1.8.2.3. 3º aguardar o resfriamento do sistema através da recirculação de água proveniente do sistema de resfriamento.
    - 1.8.2.4. Atenção, deve-se observar para que a água gelada não entre no produto em taxa superior a água que retorna para o banco de gelo, caso isso aconteça irá começar a sair água pelo respiro do equipamento, nesse caso deve-se fechar o registro de entrada de água e realizar o balanceamento dele com o registro do retorno de água para banco de gelo.

Manuais e catálogos: <https://www.unifars.com.br/p/manuais>Termo de garantia padrão: <https://www.unifars.com.br/p/termo-de-garantia>

Pag. 02/06 - TQ 500L M – R00

Telefone: (54) 3522-1898

(54) 3522-1198

WhatsApp:  (54) 3522-4178

DESDE 03/1961

[www.sotronic.com.br](http://www.sotronic.com.br)

sotronic@sotronic.com.br

Inscrição Estadual: 039/0001120

CNPJ: 89.425.185/0001-90

Rua Jose Giacomini, nº 100, Centro, Erechim-RS CEP: 99700-440



**SOTRONIC.**

ELETO CIRÚRGICA SOTRONIC LTDA. ®

DESDE  
03 / 1961



Telefone / WhatsApp: (54) 3522-4178

sotronic@sotronic.com.br

www.sotronic.com.br



Indústria e Comércio de Equipamentos Agroindustriais e Aço Inoxidável  
Não podemos competir com aqueles que vendem mais barato. Eles sabem o quanto vale o que vendem.

## 2. IMAGENS DO PRODUTO



Manuais e catálogos: <https://www.unifars.com.br/p/manuais>

Termo de garantia padrão: <https://www.unifars.com.br/p/termo-de-garantia>

Pag. 03/06 - TQ 500L M – R00

Telefone: (54) 3522-1898

(54) 3522-1198

WhatsApp:  (54) 3522-4178

DES DE 03/1961

[www.sotronic.com.br](http://www.sotronic.com.br)

[sotronic@sotronic.com.br](mailto:sotronic@sotronic.com.br)

Inscrição Estadual: 039/0001120

CNPJ: 89.425.185/0001-90

Rua Jose Giacomini, nº 100, Centro, Erechim-RS CEP: 99700-440



**SOTRONIC.**

ELETRO CIRÚRGICA SOTRONIC LTDA. ®

DESDE  
03 / 1961

Telefone / WhatsApp: (54) 3522-4178

sotronic@sotronic.com.br

www.sotronic.com.br



Indústria e Comércio de Equipamentos Agroindustriais e Aço Inoxidável  
Não podemos competir com aqueles que vendem mais barato. Eles sabem o quanto vale o que vendem.

### 3. COMPONENTES DO EQUIPAMENTO

- 3.1. 1 – SAÍDA DE ÁGUA
- 3.2. 2 – RESPIRO (JAMAIS TAMPAR);
- 3.3. 3 – SAÍDA DE ÁGUA CENTRAL PARA LIMPEZA OU TROCA DE RESISTÊNCIA ELÉTRICA (ESSA SOMENTE SERÁ UTILIZADA EM CASO DA NECESSIDADE DE REMOÇÃO DE SUJIDADES PROVENIENTES DA QUEIMA DA RESISTÊNCIA, MANTER TAMPADO);
- 3.4. 4 – ENTRADA DE ÁGUA DA REDE DO EDIFÍCIO OU RETORNO DE ÁGUA DO BANCO DE GELO (CONFORME INSTALAÇÃO);
- 3.5. 5 – SAÍDA DE PRODUTO DO TANQUE DE COZIMENTO;
- 3.6. 6 – TOMADA ELÉTRICA;
- 3.7. 7 – RESISTÊNCIA ELÉTRICA;
- 3.8. 8 – PÉS REGULADOR DE ALTURA;
- 3.9. 9 – LED INDICATIVO DE FUNCIONAMENTO DA RESISTÊNCIA ELÉTRICA;
- 3.10. 10 – LED INDICATIVO DE FUNCIONAMENTO GERAL DO PRODUTO;
- 3.11. 11 – TERMOSTATO (ANALÓGICO OU DIGITAL CONFORME MODELO);
- 3.12. 12 – CHAVE LIGA E DESLIGA GERAL DO PRODUTO;

### 4. INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO

#### 4.1. AQUECIMENTO

##### GERAL 01 SISTEMA A GÁS (QUANDO MODELO A GÁS DE AQUECIMENTO)

O tanque de fabricação possui queimador triplo conforme desenho na sua parte inferior. Possui dois registros de acionamento.

Instalar bujão de baixa pressão 13 kgs (excluso).

##### GERAL 02 SISTEMA ELÉTRICA (QUANDO MODELO ELÉTRICO DE AQUECIMENTO)

O tanque deverá ser ligado em rede com tensão: 220 volts trifásico ou 380 volts trifásico (A DEPENDER DO EQUIPAMENTO ADQUIRIDO).

O fio terra, neste caso, é de fixação do pé do equipamento, é de responsabilidade do cliente fazer o devido aterramento do equipamento para evitar descargas elétricas. A depender do modelo pode o aterramento já estar presente na tomada do equipamento. (em caso de dúvidas falar com o departamento técnico do fabricante para esclarecimento através do telefone (54) 3522-1198.

#### 4.2. ELÉTRICA

- 4.2.1. Verificar tensão da rede compatível com tensão do equipamento adquirido;
- 4.2.2. Instalar chave disjuntor e tomada correspondente carga necessária;
- 4.2.3. Realizar o aterramento do equipamento através de fiação da tomada do equipamento ou através de fiação afixada nos pés metálicos do produto;
- 4.2.4. Verificar demais informações complementares quanto a ligação elétrica, disponível em: <https://www.unifars.com.br/p/informacoes-e-orientacoes>  
(Orientações para ligação elétrica de equipamentos SOTRONIC: LIGAÇÃO ELÉTRICA PADRÃO)
- 4.2.5. ATENÇÃO! – a tomada elétrica do local deve ser compatível com a potência do equipamento fornecido de modo a garantir a funcionalidade do produto.
- 4.2.6. Após conferida a tensão e demais informações do fabricante, ligar o produto em tomada destinada para ele;

#### 4.3. HIDRÁULICA

Manuais e catálogos: <https://www.unifars.com.br/p/manuais>

Termo de garantia padrão: <https://www.unifars.com.br/p/termo-de-garantia>

Pag. 04/06 - TQ 500L M – R00

Telefone: (54) 3522-1898

(54) 3522-1198

WhatsApp: (54) 3522-4178

DESDE 03/1961

[www.sotronic.com.br](http://www.sotronic.com.br)

[sotronic@sotronic.com.br](mailto:sotronic@sotronic.com.br)

Inscrição Estadual: 039/0001120

CNPJ: 89.425.185/0001-90

Rua Jose Giacomini, nº 100, Centro, Erechim-RS CEP: 99700-440



**SOTRONIC.**

ELETRICIRÚRGICA SOTRONIC LTDA. ®

DESDE  
03 / 1961



Telefone / WhatsApp: (54) 3522-4178

sotronic@sotronic.com.br

www.sotronic.com.br



Indústria e Comércio de Equipamentos Agroindustriais e Aço Inoxidável  
Não podemos competir com aqueles que vendem mais barato. Eles sabem o quanto vale o que vendem.

4.3.1. Para processo de resfriamento realizado através da circulação de água proveniente da rede hidráulica do edifício:

- 4.3.1.1. Ligar mangueira de água ou tubulação proveniente da rede do edifício na entrada nº 4 – OBS colocar registro;
- 4.3.1.2. Ligar o esgotamento de água na saída nº 1 – OBS colocar registro;
- 4.3.1.3. Não tampara o respiro;

4.3.2. Para processo de resfriamento realizado através da circulação de água gelada proveniente de banco de gelo ou sistema chiller (vendido separadamente):

- 4.3.2.1. Ligar mangueira de água ou tubulação proveniente do banco de gelo na entrada nº 4 – OBS colocar registro;
- 4.3.2.2. Ligar o retorno de água para o banco de gelo na saída nº 1 – OBS colocar registro;
- 4.3.2.3. Não tampara o respiro;

**OBS: “EM HIPÓTESE ALGUMA O RESPIRO DO EQUIPAMENTO DEVERÁ FICAR FECHADO OU TAMPADO” RISCO DE EXPLOSÃO !**

## 5. PRIMEIRO USO

- 5.1. Realizar a higienização profunda do produto e seus componentes, para remoção de resíduos do transporte ou do processo de fabricação;
- 5.2. Realizar as conexões e regulagens necessárias;
- 5.3. Introdução de água na câmara dupla do tanque (jaqueta de aquecimento), enchendo até derramar pelo respiro do equipamento (IMPORTANTE A FIM DE EVITAR A QUEIMA DA RESISTÊNCIA ELÉTRICA).

## 6. FUNCIONAMENTO DO SISTEMA DE AQUECIMENTO

- 6.1. No sistema elétrico, o tanque conta com painel de controle, com controlador de temperatura analógico ou digital (a depender do modelo), onde é possível regular a temperatura DA CÂMARA DA ÁGUA, a temperatura interna do produto (CÂMARA DE COZIMENTO) possui uma diferença média entre -20°C e -35°C entre a temperatura da câmara e jaqueta de aquecimento (PARA MENOS NA PARTE INTERNA DA CÂMARA DE COZIMENTO).

O tempo de aquecimento do produto dentro da câmara de cozimento depende de condições de temperatura ambiente, temperatura de despejo interno, temperatura da água da jaqueta de aquecimento, dentre outros fatores.

## 7. LIMPEZA E NOVA UTILIZAÇÃO

- 7.1. Realizar limpeza com sabão neutro e materiais não abrasivos sempre após o uso, não retirar a água da jaqueta de aquecimento, somente **completar o nível sempre que necessário antes de nova utilização.**

## 8. GERAIS

- 8.1. As condições de garantia devem ser verificadas no link: <https://www.unifars.com.br/p/termo-de-garantia>
- 8.2. Em caso de dúvidas, entre em contato pelo e-mail: [manutencao@sotronic.com.br](mailto:manutencao@sotronic.com.br) ou com o revendedor autorizado.

Erechim-RS, 09 de fevereiro de 2024

Manuais e catálogos: <https://www.unifars.com.br/p/manuais>

Termo de garantia padrão: <https://www.unifars.com.br/p/termo-de-garantia>

Pag. 05/06 - TQ 500L M – R00

Telefone: (54) 3522-1898

(54) 3522-1198

WhatsApp:  (54) 3522-4178

DESDE 03/1961

[www.sotronic.com.br](http://www.sotronic.com.br)

[sotronic@sotronic.com.br](mailto:sotronic@sotronic.com.br)

Inscrição Estadual: 039/0001120

CNPJ: 89.425.185/0001-90

Rua Jose Giacomini, nº 100, Centro, Erechim-RS CEP: 99700-440



**SOTRONIC.**

ELETO CIRÚRGICA SOTRONIC LTDA. ®

DESDE  
03 / 1961



Telefone / WhatsApp: (54) 3522-4178

sotronic@sotronic.com.br

www.sotronic.com.br



Indústria e Comércio de Equipamentos Agroindustriais e Aço Inoxidável  
Não podemos competir com aqueles que vendem mais barato. Eles sabem o quanto vale o que vendem.

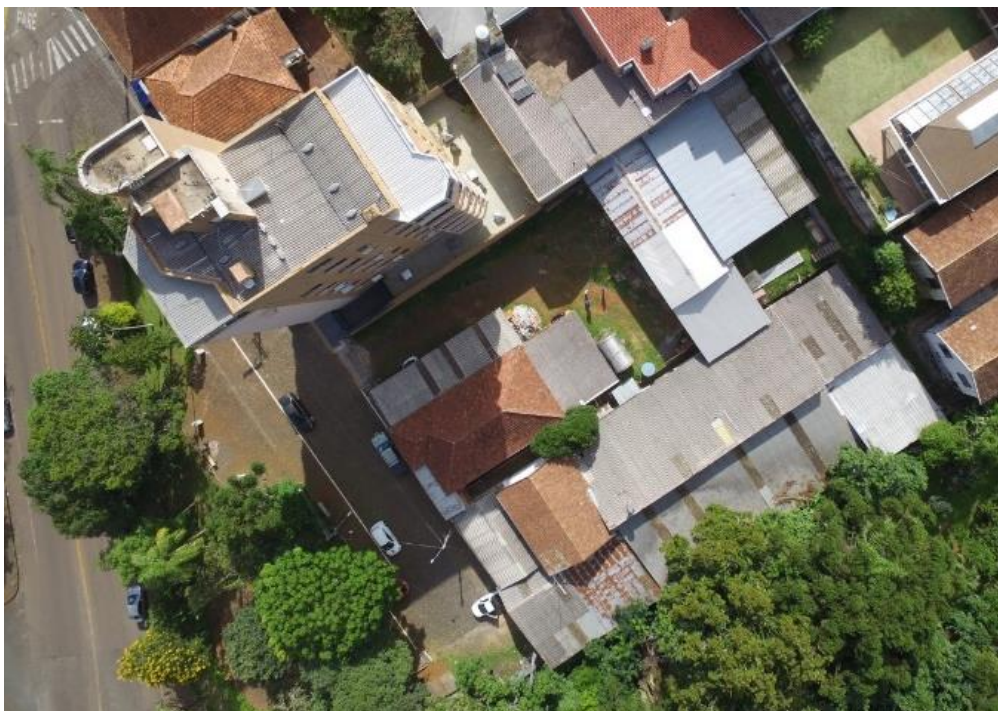
### NOSSA FÁBRICA:

A empresa encontra-se estabelecida hoje em uma área construída de aproximadamente 2.200 m<sup>2</sup>.  
Rua José Giacomini 100, Centro, Erechim-RS.

Para mais informações acesse nosso site: [WWW.SOTRONIC.COM.BR](http://WWW.SOTRONIC.COM.BR)

Sotronic, dès de 1961 levando qualidade em equipamentos de aço inoxidável para agroindústria!

LOJA VIRTUAL COM PRODUTOS SOTRONIC E MUITOS OUTROS: [WWW.UNIFARS.COM.BR](http://WWW.UNIFARS.COM.BR)



Manuais e catálogos: <https://www.unifars.com.br/p/manuais>

Termo de garantia padrão: <https://www.unifars.com.br/p/termo-de-garantia>

Pag. 06/06 - TQ 500L M – R00

Telefone: (54) 3522-1898

(54) 3522-1198

WhatsApp:  (54) 3522-4178

DES DE 03/1961

[www.sotronic.com.br](http://www.sotronic.com.br)

[sotronic@sotronic.com.br](mailto:sotronic@sotronic.com.br)

Inscrição Estadual: 039/0001120

CNPJ: 89.425.185/0001-90

Rua Jose Giacomini, nº 100, Centro, Erechim-RS CEP: 99700-440