

FECHA: \_\_\_\_\_

FRUTA: \_\_\_\_\_

EVAPORADOR N° : \_\_\_\_\_

HORA		TEMPERATURA DE EVAPORACIÓN °C						TEMPERATURA DE AGUA DE LA TORRE °C		PRESIÓN PSI				Vacío Pulg.Hg.
		Paso N° 1	Paso N° 2	Paso N° 3	Paso N° 4	Paso N° 5	Flash Cooler	Entrada	Salida	Caldera	Jugo	Vapor de jugo	Homogenizador	
7:00	Temp													
	°Brix													
8:00	Temp													
	°Brix													
9:00	Temp													
	°Brix													
10:00	Temp													
	°Brix													
11:00	Temp													
	°Brix													
12:00	Temp													
	°Brix													
13:00	Temp													
	°Brix													
14:00	Temp													
	°Brix													
15:00	Temp													
	°Brix													
16:00	Temp													
	°Brix													
17:00	Temp													
	°Brix													
18:00	Temp													
	°Brix													
19:00	Temp													
	°Brix													
20:00	Temp													
	°Brix													
21:00	Temp													
	°Brix													
22:00	Temp													
	°Brix													
23:00	Temp													
	°Brix													
0:00	Temp													
	°Brix													
1:00	Temp													
	°Brix													
2:00	Temp													
	°Brix													
3:00	Temp													
	°Brix													
4:00	Temp													
	°Brix													
5:00	Temp													
	°Brix													
6:00	Temp													
	°Brix													

Recuperación de aromas y esencias			
	Aroma	% de Alcohol	Esencia
1er. Turno			
2do. Turno			
3er. Turno			

Limpieza del Evaporador						
	Hora	Hora	Hora	Hora	Hora	Hora
Agua adentro						
Sosa dentro						
Sosa dentro (última)						
Temperatura del agua						
Temperatura de la sosa						
Limpieza del filtro antes del evaporador						
Purga del hidroclón						

\* Estan abiertas las llaves (entrada y salida) de amoniaco del sistema de recuperacion de aroma y esencia

CONFORME

NO CONFORME

OBSERVACIONES :