neaen
Food Processing Equipment

DISOLVEDOR

NEAEN DiMix

PARA ADOBOS, ESCABECHES, Y JARABES

Diseñado para preparar adobos de alta calidad, salmueras con cristales de sal, así como diversos jarabes con la adición de potenciadores del sabor y esencias en pequeñas cantidades. Perfectamente adecuado para disolver pectina y otros espesantes, así como productos similares.

- adobos
- salmueras
- disolución de espesantes
- jarabes
- otros productos similares

DISEÑO

La planta comprende dos tanques de funcionamiento. El primer tanque (parte superior del tanque) está diseñado para uso intensivo de disolución de sal cristalina. El tanque está equipado con un mezclador reforzado de forma especial, que refleja totalmente la forma de la parte inferior elipsoidal. La parte inferior de ventilación diseñada especialmente garantiza que no hay zonas muertas (sin mezclar) mientras se disuelve, así como la prevención de descarga incompleta del producto.

El diseño de la planta ha sido desarrollado específicamente para una adecuada carga de ingredientes, ya sea manual o mecánicamente. La parte de la tapa que se abre para cargar los ingredientes es tan grande como es posible, y la compacidad de la planta (su baja altura) permite cargar ingredientes aun sin un elevador.

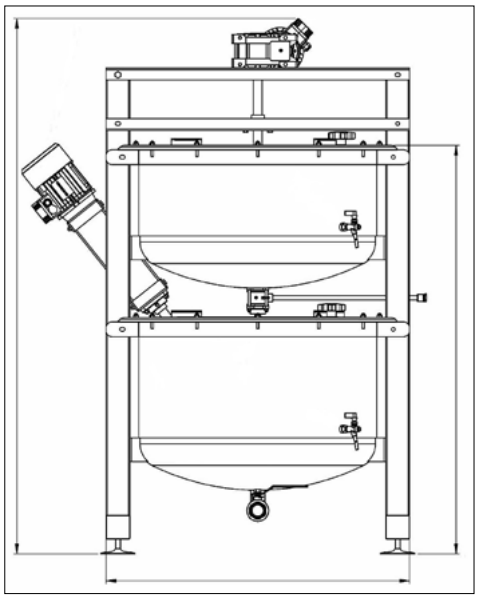
Las unidades de accionamiento de las aberturas de descarga están conectadas al panel de control central, lo cual permite abrir y cerrar las rejillas de ventilación sin necesidad de ir a los tanques.

La planta DiMix está hecha de acero inoxidable de calidad AISI 316L (u otro tipo de acero por pedido) con altas propiedades anticorrosivas. Todas las costuras que entran en contacto con el producto están sujetas a pasivación electroquímica para el funcionamiento a largo plazo con productos agresivos.

VENTAJAS

- Confiabilidad: diseñado específicamente para funcionar con productos agresivos.
- Cómodo de usar: fácil carga de los ingredientes y descarga del producto listo.
- Producto final de alta calidad; obteniéndose soluciones concentradas e introducción de aditivos delicados en pequeñas cantidades.

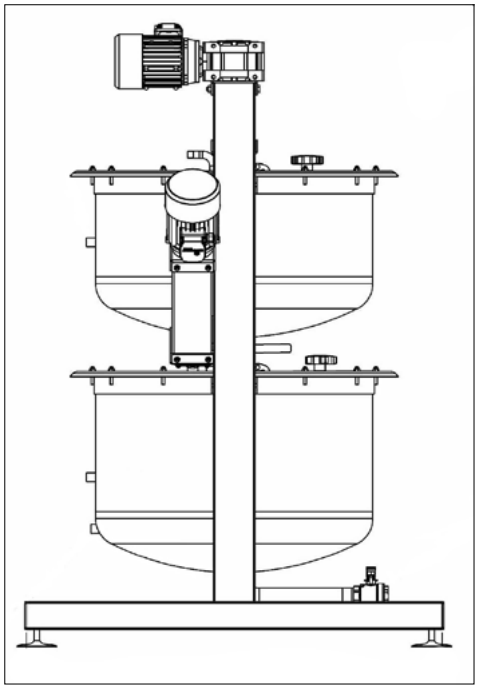
Modelo	DiMix-200
Volumen del tanque superior, litros	200
Volumen del tanque inferior, litros	250
Material: Acero inoxidable	AISI316L partes de contacto con el producto



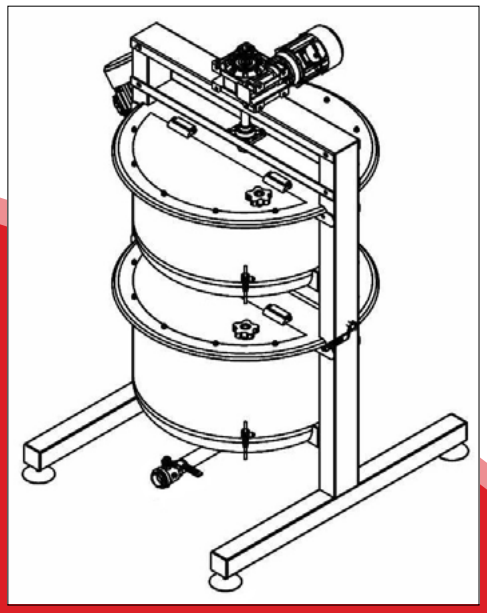
CÓMO FUNCIONA

La preparación de la salmuera principal (primaria) se lleva a cabo en el tanque superior. Después que se ha disuelto la cantidad necesaria de sal, la solución se vierte bajo el efecto de la gravedad en el depósito inferior, al cual se añaden a continuación, ingredientes adicionales, tales como aditivos de sabor y aroma, esencias, etc. Estas sustancias sensibles que son propensos a evaporarse, se disuelven con la ayuda de un mezclador separado de la turbina de alta velocidad.

Gracias a este método de preparación, es posible obtener salmuera concentrada / adobo de alta calidad con una distribución uniforme de los aditivos de sabor y aroma, y una preservación máxima de propiedades.



Opcionalmente, la planta se puede suministrar con una camisa calefactora (vapor de agua o electricidad climatizada), y también puede ser ensamblada sin el tanque inferior.



LA COMPAÑÍA EMA EUROPE CUENTA CON MÁS DE TREINTA AÑOS DE EXPERIENCIA EN EL DESARROLLO, DISEÑO Y FABRICACIÓN DE EQUIPOS INDUSTRIALES PARA LA ELABORACIÓN TÉRMICA DE ALIMENTOS.

La gama de equipos disponibles en el mercado incluye freidoras y hornos tipo cinta transportadora continua, freidoras a tambor, blanqueadores por lotes y blanqueadores de tambor continuo y tipo cinta transportadora, eliminadores de escarcha, aparatos de coción continua y discontinua , tanto atmosféricos como al vacío, intercambiadores de calor de superficie rascada , y una amplia gama de equipos auxiliares, como lavadoras , transportadores, bombas , homogeneizadores , y otros.

Nuestra empresa ofrece un servicio de ciclo completo, desde el diseño de los proyectos tecnológicos para la fabricación de equipos de cualquier complejidad en nuestra propia planta de producción, situada en el corazón de Europa, así como la introducción de los equipos en funcionamiento, mantenimiento de la garantía y servicio post-garantía con nuestro propio centro de servicio.

Teniendo mucha experiencia en la implementación práctica de proyectos en el procesamiento industrial de carnes, frutas y productos vegetales, productos semielaborados y otros productos, la empresa está dispuesta a brindar a sus clientes asesoria tecnológica, desarrollo del proceso de producción del proyecto, la fabricación de equipos, supervisión del montaje, puesta en obra y otros servicios de mantenimiento.

info@neaen.com

Encuentre
el representante
de ventas más cercano en
la sección de contactos

http://neaen.com/es/
contactos

neaen
Food Processing Equipment