neaen
Food Processing Equipment

EL COCEDOR AL VACÍO

NEAEN LEMARAC

PARA DULCE DE LECHE, MASA DE CARAMELO

El cocedor al vacío NEAEN Lemarac está diseñado para cocinar dulce de leche, masa de caramelo, leche condensada, dulce de chocolate, base de goma de mascar, así como rellenos, jaleas y mermeladas, y mezclas de variedades suaves de dulces.

El uso del vacío durante el proceso de cocción permite reducir el tiempo de procesamiento y trabajar a menor temperatura, necesaria para la incorporación de ingredientes sensibles al calor. Es ideal para la cocción de tofi liviano y caramelos sin el efecto de amarronado a menudo asociado a la cocción de este tipo de dulces.

La posibilidad de cocción a presión atmosférica y también al vacío hace de NEAEN Lemarac la solución ideal para una variedad de operaciones técnicas.

Procesos actualmente disponibles

- mezclado
- disolución
- pre-cocción
- cocción
- caramelización
- aspiración
- revenido

Caramelo suave y delicado

El diseño y la forma de cocedor al vacío fueron desarrollados en colaboración con los ingenieros de proceso de primera línea con muchos años de experiencia práctica en la producción de caramelo y tofi. Esto llevó al éxito en la optimización delos procesos de eliminación de la humedad y el caramelizado. El producto final tiene una estructura uniforme y homogénea.

Se suministra un sistema para incorporar ingredientes dosificados. Esto no está incluido en el suministro básico y se puede ofrecer como opción.

Beneficios

La alta calidad del producto acabado. Gracias a la forma especial de la vasija de cocción, los procesos de eliminación de la humedad y del caramelizado se realizan con la mayor eficiencia posible, reduciendo así el tiempo de cocción de la masa de confitería por lo tanto mejorando la calidad del producto terminado.

Establecer el vacío permite la cocción y la evaporación del agua a temperaturas más bajas, eliminando el quemado y la cocción excesiva del producto. El producto final tiene un rico sabor natural con la máxima preservación de sustancias saborizantes. También existe la posibilidad de añadir ingredientes sensibles al calor.

Economía. El excelente rendimiento del intercambio de calor proporciona un rápido calentamiento que reduce significativamente el consumo de energía requerido para cocinar en un solo lote.

Facilidad de uso. Los ingredientes se añaden convenientemente por la tubería de carga. El producto terminado (masa gruesa) se descarga convenientemente a través de la válvula de descarga inferior , en condiciones higiénicas muy severas.

Higiene. El diseño de cocedor de caramelo al vacío permite una limpieza y un mantenimiento muy conveniente. Es altamente higiénico, sin zonas muertas. Limpieza CIP (Las siglas CIP. (cleaning in place) significan en español “limpieza en el lugar”.

Un sistema de control automático proporciona el control de todos los procesos de acuerdo a las recetas prescritas.

Diseño del cocedor al vacío NEAEN Lemarac para la cocción de caramelo

El cocedor al vacío para la producción de caramelo consta de un tanque cilíndrico con aislamiento térmico equipado con un agitador con rascadores especialmente diseñados para lograr una mezcla efectiva de productos viscosos e ingredientes en proceso de disolución. La tapa del tanque está equipada con una escotilla para insertar componentes y tubería de procesamiento de acuerdo a las especificaciones del cliente. También tiene una mirilla de inspección, la conexión de accesorios para sistema CIP de limpieza, un manómetro de vacío, un controlador de vacío y un grifo para el vapor condensado.

En la parte inferior del tanque para caramelizado al vacío se halla la válvula especialmente diseñada (con accionamiento manual, neumático o mecánico, con bloqueo mecánico), que garantiza la ausencia de una zona muerta cuando se descarga el producto.

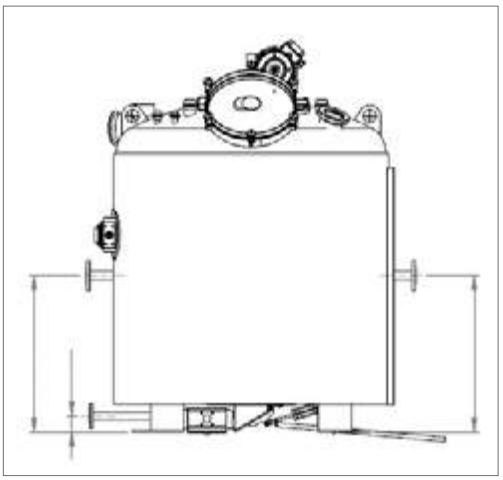
La configuración básica incluye un sensor de temperatura, calibre y focos de luz.

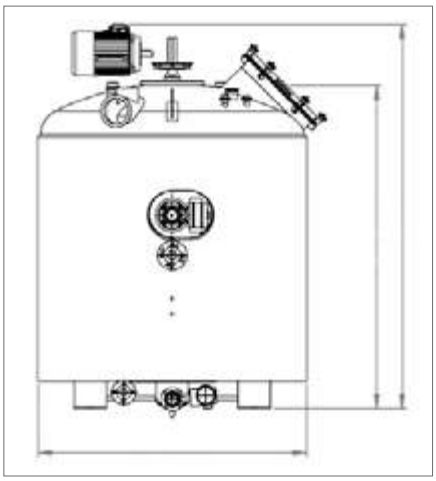
El cocedor al vacío NEAEN Lemarac se completa con una estación de vacío y sistema de recuperación de condensado. Puede además equiparse con todos lo necesarios para completar el ciclo de producción:

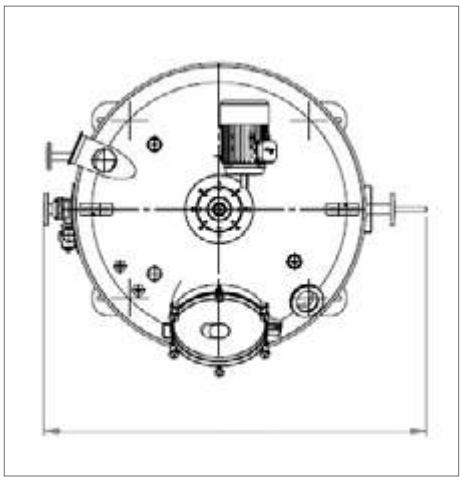
- Tanques para ingredientes (jarabe, leche condensada ...)
- Plantas de cocina jarabe de azúcar
- Tanques de medición.
- Mezcladores
- Dosificadores y más aún.

Modelo	Lemarac-50	Lemarac - 150	Lemarac - 300	Lemarac - 600	Lemarac - 1100	Lemarac - 2000
Volumen total, l	50	150	300	600	1100	2000
Material	AISI304 / AISI316L					
Calefacción	Vapor, la electricidad, el gas					

Nuestra experiencia en la fabricación de equipos de proceso para la producción de caramelo, tofi y jalea de masas nos permite ofrecer a los clientes equipos de ciclo completo con varios niveles de automatización, incluyendo líneas totalmente automatizadas con una participación mínima del operador.







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