Food Processing Equipment

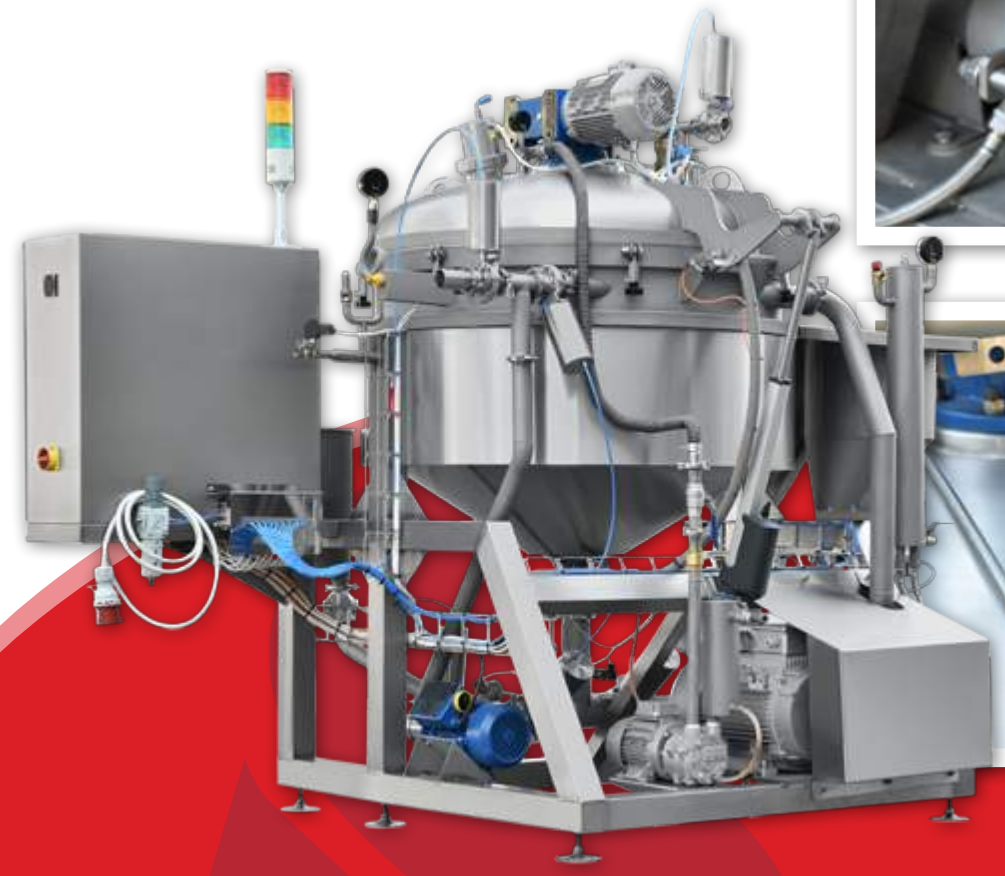
PLANTA PROCESADORA AL VACÍO

ProfiCook

La planta procesadora al vacío ProfiCook es una solución altamente eficiente y fiable para la fabricación de una amplia gama de productos alimenticios, tales como mayonesa, kétchup y otras salsas, pastas de confitería y rellenos, leche condensada, mermeladas, dulces, etc., así como cualquier otro líquido o productos pastosos con una estructura homogénea o inclusiones sólidas.

La planta homogeneizadora al vacío NEAEN ProfiCook puede llevar a cabo los siguientes procesos con la máxima eficiencia:

- calefacción y refrigeración,
- mezclado,
- vacío y de des-aireación,
- molienda,
- homogeneización,
- creación de emulsiones y dispersiones estables.



Principales características de la planta homogeneizadora al vacío NEAEN ProfiCook

- Diseño modular que le permite seleccionar la mejor configuración para cualquier tipo de producción sin pagar de más por opciones que no necesita.
- Aplicación y flexibilidad Universal. Adecuada para la producción de la mayoría de los productos, incluidos los de alta viscosidad.
- Diseño higiénico, fácil acceso a toda la superficie interior, hay lugares que son difíciles de alcanzar y donde se puede acumular el producto. No hay necesidad de una bomba adicional para la descarga del producto, lo que aumenta el nivel de higiene.
- Fácil de limpiar gracias a la conexión a un sistema CIP.
- Puede ser operado por su propia cuenta o fácilmente integrado a un proceso de producción existente en sus instalaciones.
- Tiempo mínimo necesario para el procesamiento de un solo lote, gracias a la alta eficiencia de calefacción / refrigeración, procesos de molienda, mezclado y homogenización.
- Alta eficiencia del proceso de homogeneización. El alma de la máquina es un homogeneizador de tipo rotor-estator potente y confiable, con diversas formas de los dientes para procesar productos con diferentes propiedades.
- Los ingredientes se añaden a través de la cámara de vacío del homogeneizador, que asegura que casi inmediatamente se humedecen, se disuelven y se distribuyen uniformemente en todo el volumen del producto, sin la formación de grumos.
- El diseño óptimo de la cámara de funcionamiento con un fondo cónico asegura una distribución uniforme del producto. Un mezclador de baja velocidad con un impulsor superior, suministrado con raspadores, limpia las paredes del tanque eficiente e ininterrumpidamente para obtener el máximo intercambio de calor. El producto se calienta de manera uniforme, sin sobrecalentamiento quemado localizado.
- La forma especial de la camisa de calentamiento / enfriamiento permite el uso de un agente de transferencia de calor o refrigerante a alta presión, lo que aumenta significativamente los procesos de intercambio de calor, y reduce al mínimo el tiempo necesario para la preparación de un único lote de producto.
- El eficiente sistema de vacío garantiza una alta calidad de des-aireación del producto, lo que mejora considerablemente su sabor, textura y tiempo de almacenamiento.

- La descarga del producto listo se lleva a cabo sin necesidad de utilizar bombas adicionales, con la ayuda de la función de bombeo del homogeneizador. En el caso de requisitos estrictos para el nivel de homogeneización y el tamaño mínimo de partículas, la planta ProfiCook se suministra con un homogeneizador que tiene una función de bombeo más débil, pero que intensifica el proceso de molienda y homogeneización. En tal caso, el producto se descarga con la ayuda de una bomba separada.
- El volumen operativo, dependiendo de las propiedades del producto, puede equivaler al 20-80% de todo el volumen de la planta.
- La planta procesadora al vacío asegura que el producto final es de alta calidad y mantiene el mismo resultado de lote a lote.

El diseño modular permite seleccionar un conjunto óptimo de características para cualquier aplicación

- El tanque operativo, con o sin una camisa de calentamiento, está térmicamente aislado o tiene un diseño de una sola capa. El calentamiento por inyección directa de vapor en el producto es posible como método principal de calentamiento, o como un suplemento para calentar con una camisa de calentamiento.
- Versión al vacío o a presión atmosférica
- Diferentes tipos de unidad de homogeneización, posibilidad de cambiarla cuando se muda a la producción de un nuevo tipo de producto.
- Uno o dos bucles de recirculación (en el tanque +un bucle de recirculación externo)
- Agitador superior de baja velocidad
- Cualquier número de embudos y acumuladores adicionales para añadir ingredientes
- Posibilidad de dosificación automática de ingredientes
- Cualquier fuente de calefacción
- Diversos materiales de fabricación para las partes en contacto con el producto y piezas que no están en contacto con el producto. La versión básica utiliza acero inoxidable AISI 304 de grado para la industria alimentaria, pero a pedido se puede suministrar de grado AISI316L o AISI316Ti. Es posible la pasivación electroquímica de costuras.
- Sistema de control automático, semiautomático o manual.

Sistema de control

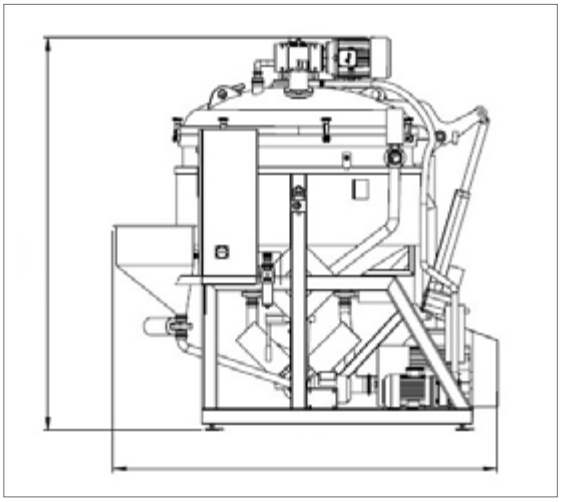
Dependiendo de las necesidades del cliente, la planta homogeneizadora al vacío ProfiCook se suministra con una de las tres opciones del sistema de control. Al mismo tiempo, la funcionalidad del equipo se mantiene sin cambios, y sólo hay diferencias en el seguimiento y la ejecución del programa.

Opción 1. Sistema de control automático - el seguimiento y la ejecución del programa se lleva a cabo sin la intervención humana.

Opción 2. Sistema de control semiautomático - el programa realiza un seguimiento con la ayuda de un controlador y todas las acciones necesarias son realizadas por un operador.

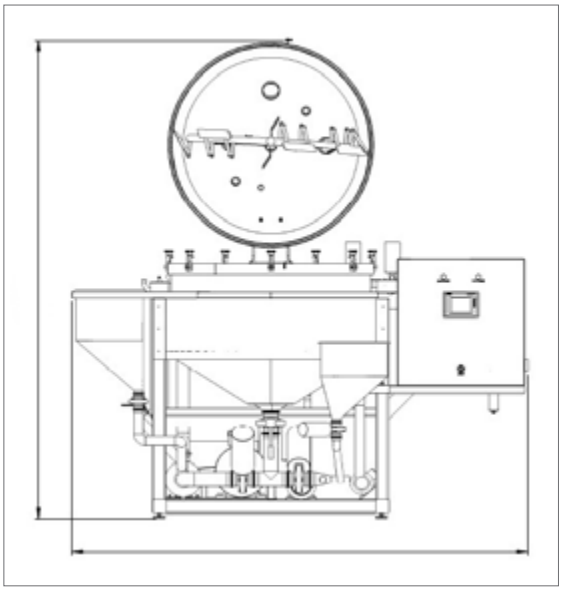
Opción 3. El seguimiento del programa y todas las acciones necesarias son realizadas por un operador.

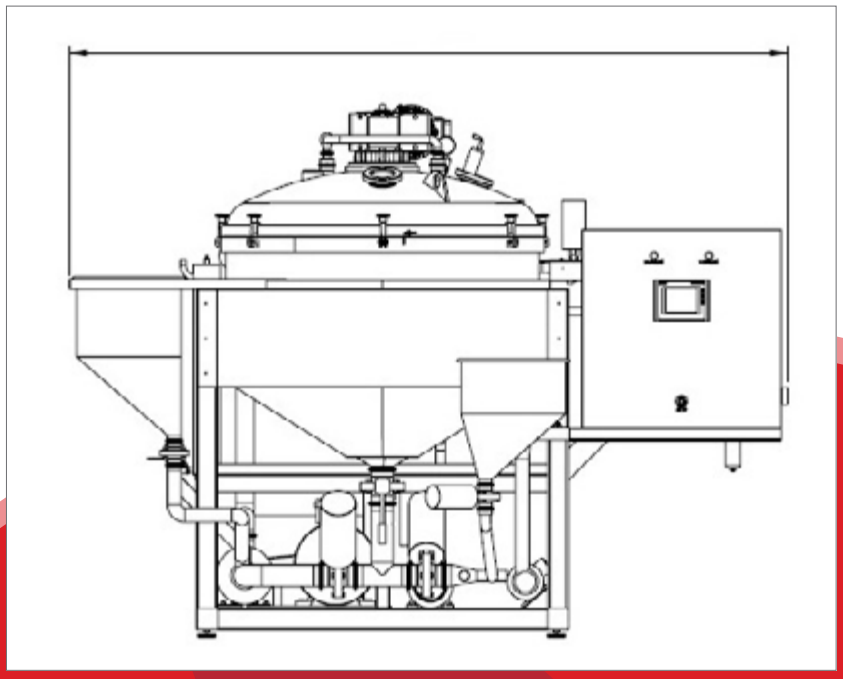
Modelo	250	500	1000	2000	4000
Volumen total, l	300	650	1000	2000	4000
Volumen útil máximo, l	250	520	800	1600	3200
Potencia de accionamiento de agitador, kW	1.5	2.2	2.2	5.5	7.5
Potencia de accionamiento de rotor, kW	11	22		45	
Temperatura de proceso, min-max, ° C	-10 … +150				
La presión dentro del recipiente de trabajo, MPa	-0,4 … +0,1				

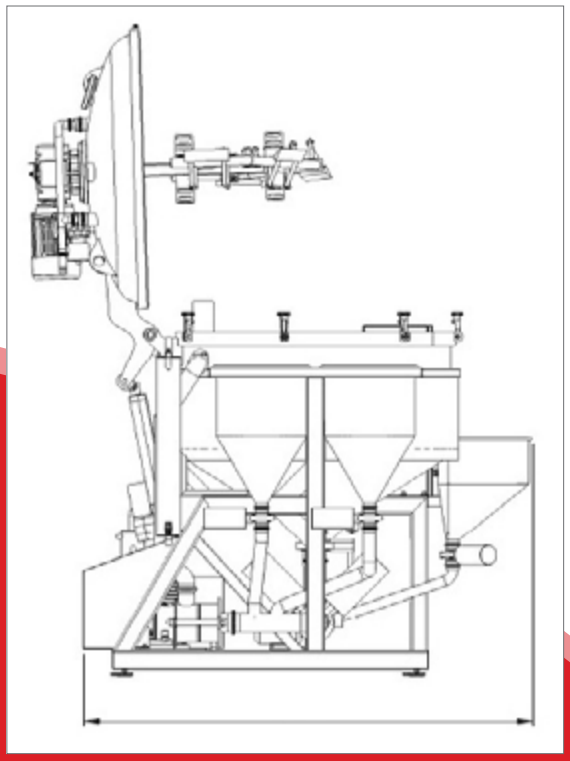


Opciones

- Inyección directa de vapor - Intensidad máxima de calentamiento sin pérdidas.
- Tanque de funcionamiento diseñado para el funcionamiento a alta presión.
- Material de fabricación: AISI316L o AISI316Ti en contacto con el producto.
- Suministro dosificado de ingredientes con la ayuda de medidores de flujo y un sistema de pesaje tensiométrico.
- Descarga del producto por medio del homogeneizador o con una bomba.







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