Sneaen
Food Processing Equipment

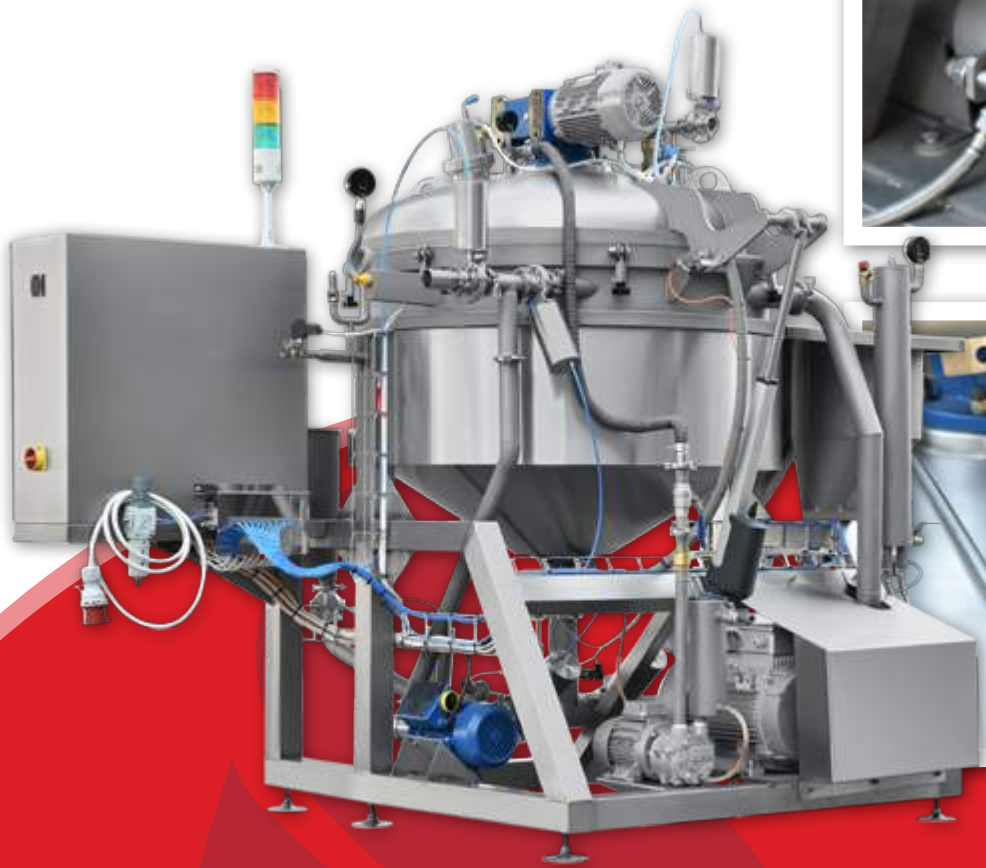
UNITÉ DE TRAITEMENT SOUS VIDE

PROFICOOK

L'unité de traitement sous vide Proficook est une solution fiable et très efficace pour la production d'une large gamme de produits alimentaires, tels que la mayonnaise, le ketchup et autres sauces, les pâtes de confiserie et nappages, le lait concentré, les confitures, les marmelades, etc., ainsi que tout autre produit liquide ou pâteux ayant une texture homogène ou contenant des inclusions solides.

L'unité d'homogénéisation sous vide NEAEN Proficook peut effectuer les processus de transformation suivants avec un maximum d'efficacité :

- Le chauffage et le refroidissement ;
- Le mélange ;
- La création du vide et la désaération,
- Le broyage ;
- L'homogénéisation ;
- La création d'émulsions et de dispersions stables



Principales caractéristiques de l'unité d'homogénéisation sous vide NEAEN Proficook

- Son design modulaire vous permet de sélectionner la meilleure configuration qui convient à tout type de production sans payer des couts supplémentaires pour des options inutiles.
- Utilisation universelle et souplesse. Cette unité convient à la production de la majorité des produits, y compris ceux à forte viscosité.
- Une conception hygiénique. Un accès facile à toute la surface intérieure, aucune partie n'est inaccessible et où le produit pourrait s'accumuler. Il n'y a pas besoin d'une pompe supplémentaire pour l'évacuation du produit, ce qui augmente le niveau d'hygiène.
- Facilité de nettoyage grâce à la possibilité de connexion à un système de NEP (Nettoyage En Place).
- Peut être soit utilisée seule, ou facilement intégrée dans un processus de production existant dans votre usine.
- Le traitement d'un seul lot ne requiert que peu de temps, et ce, grâce à la grande efficacité du processus d'homogénéisation, de broyage, de mélange, de chauffage et de refroidissement.
- Un processus d'homogénéisation hautement efficace. Le cœur de la machine est un homogénéisateur du type rotor-stator puissant et fiable, avec différentes formes de dents adaptées au traitement de produits avec des propriétés différentes.
- Les ingrédients sont chargés à travers la chambre à vide de l'homogénéisateur, ce qui garantit qu'ils sont presque immédiatement, humidifiés, répartis et dissous de manière uniforme à l'intérieur de tout le volume du produit, sans formation de grumeaux.
- La conception optimale de la chambre de travail et le fond conique assurent une répartition uniforme du produit. Un mélangeur à vitesse lente avec un entraînement supérieur, doté de racleurs, nettoie efficacement et sans interruption les parois de la cuve pour un échange thermique efficace. Le produit est chauffé de manière homogène, sans surchauffe ni brûlures.
- La forme particulière de la chemise de chauffage/refroidissement permet d'utiliser l'agent caloporteur ou le liquide de refroidissement sous haute pression, ce qui améliore considérablement les processus d'échange thermique et réduit le temps nécessaire à la préparation d'un lot unique de produit.

- Le système de création de vide efficace garantit une désaération de haute qualité du produit, ce qui améliore considérablement son goût, sa texture et sa durée de stockage.
- La décharge du produit transformé est réalisée sans l'aide de pompes supplémentaires, et ce, grâce à la fonction de pompage de l'homogénéisateur. En cas d'exigences strictes pour ce qui est du niveau d'homogénéisation et des dimensions minimales des particules, l'unité Proficook est dotée d'un homogénéisateur possédant une fonction de pompage plus faible, mais qui intensifie le processus de broyage et d'homogénéisation. Dans un tel cas, le produit est déchargé à l'aide d'une pompe séparée.
- Selon les propriétés du produit, le volume opérationnel peut constituer 20 à 80 % du volume total de l'unité.
- L'unité de traitement à vide garantit que le produit final est de haute qualité et qu'il donne le même résultat d'un lot à l'autre

La conception modulaire permet la sélection d'un ensemble optimal de caractéristiques correspondant à n'importe quel type d'utilisation

- Une cuve de traitement avec ou sans chemise chauffante, thermiquement isolée ou de conception à une seule couche. Il est possible de chauffer le produit par injection directe de vapeur d'eau en tant que méthode principale de chauffage, ou en tant que complément de chauffage avec une chemise chauffante.
- Des versions : sous vide ou atmosphérique
- Différentstypesd'unitésd'homogénéisation, la possibilité de les changer lors du passage à la production d'un nouveau type de produit.
- Une ou deux boucles de recirculation (à l'intérieur de la cuve + une boucle de recirculation externe)
- Agitateur supérieur à vitesse lente
- La possibilité d'ajouter des entonnoirs et des accumulateurs supplémentaires pour l'incorporation des ingrédients
- Possibilité de dosage automatique des ingrédients
- N'importe quelle source de chauffage
- Toutes les pièces qui entrent (ou pas) en contact avec le produit sont fabriquées à partir de divers matériaux. La version de base utilise de l'acier inoxydable de qualité supérieure de type AISI304 (destiné à l'industrie alimentaire). Sur commande, le client peut choisir de l'acier inoxydable soit de type AISI316L ou AISI316Ti. La passivation électrochimique des cordons de soudure est possible.
- Dessystèmesdecommandeautomatiques, semi-automatiques ou manuels.

Le système de commande

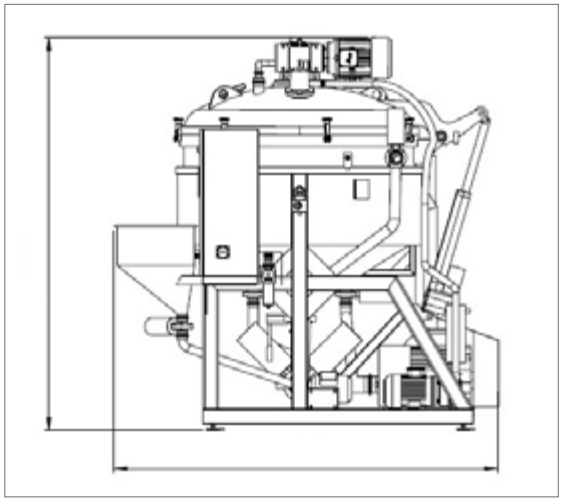
Selon les besoins du client, l'unité d'homogénéisation sous vide Proficook est fournie avec un à trois types de système de commande. Quel que soit le système choisi par le client, la fonctionnalité de l'équipement reste la même, la différence réside uniquement dans le suivi et le lancement du programme.

Solution n° 1 : un système de commande automatique – le suivi et le lancement du programme se font sans intervention humaine.

Solution n° 2 : un système de commande semi-automatique – le programme est suivi à l'aide d'un dispositif de commande et toutes les mesures nécessaires sont effectuées par un opérateur.

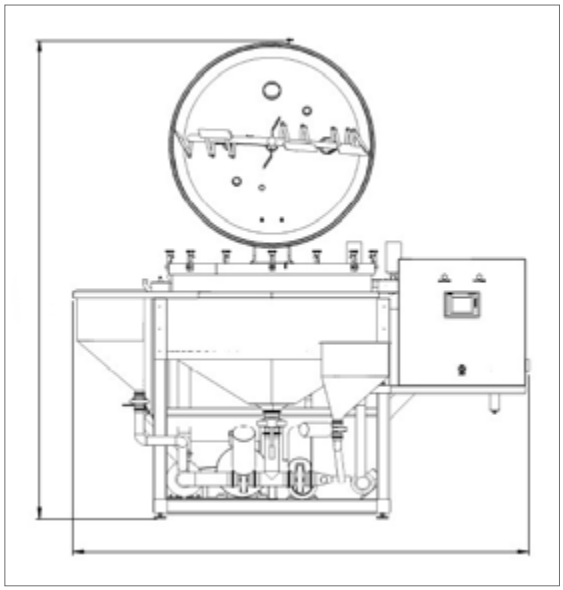
Solution n° 3 : un système de commande manuelle – le suivi du programme ainsi que toutes les mesures nécessaires sont effectués par un opérateur.

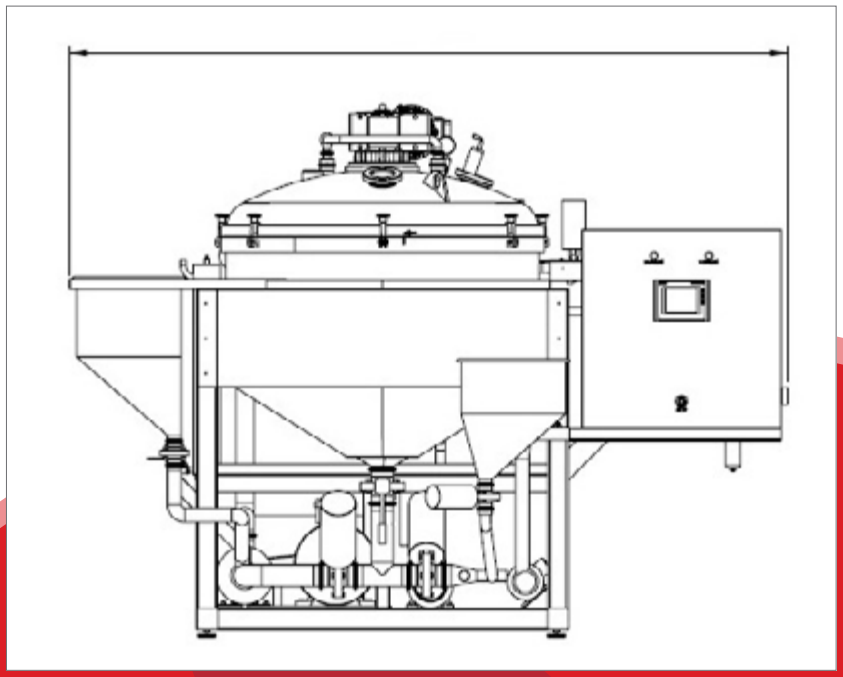
Modèle	250	500	1000	2000	4000
Volume total, l	300	650	1000	2000	4000
Volume utile maximum, l	250	520	800	1600	3200
La puissance d'entraînement de l'agitateur, kW	1.5	2.2	2.2	5.5	7.5
La puissance d'entraînement du rotor, kW	11	22		45	
Température process, min-max, °C	-10 … +150				
Pression à l'intérieur du récipient de travail, MPa	-0,4 … +0,1				

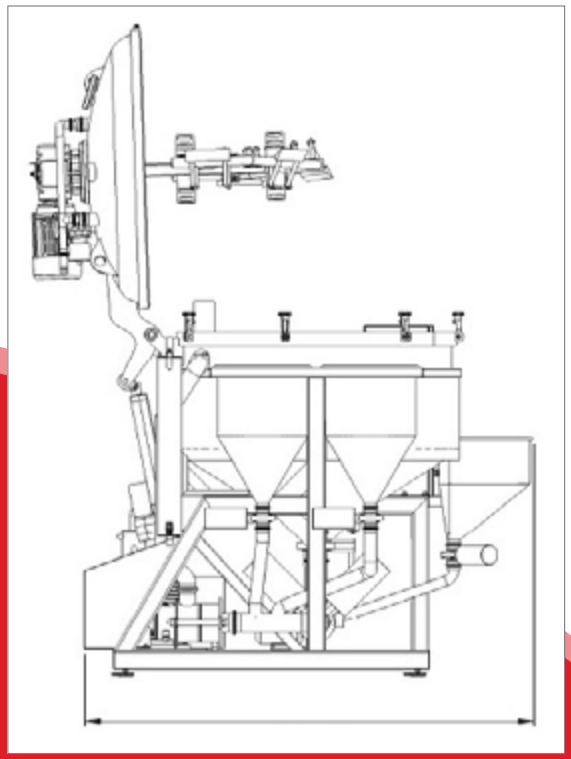


Options

- Injection directe de vapeur – une intensité maximale de chauffage sans perte d'énergie.
- Une cuve de travail conçue de façon à effectuer le traitement sous haute pression.
- Les matériaux de fabrication : de l'acier inoxydable de type soit : AISI316L, ou AISI316Ti pour les pièces qui entrent en contact avec le produit.
- L'alimentation en ingrédients est dosée à l'aide de débitmètres et d'un système de pesage tensiomètrique.
- Le produit est déchargé à l'aide d'un homogénéisateur ou d'une pompe.







LA SOCIÉTÉ EMA EUROPE A PLUS DE TRENTE ANS D'EXPÉRIENCE DANS LE DÉVELOPPEMENT, LA CONCEPTION ET LA FABRICATION D'ÉQUIPEMENTS INDUSTRIELS POUR LE TRAITEMENT THERMIQUE DES ALIMENTS.

La gamme des équipements disponibles dans le commerce comprend les friteuses en continu et les fours, les friteuses à tambour, les blancheurs à lots et tambour continu et les blancheurs transporteurs, dégivreurs, cuiseurs atmosphériques continus et discontinus et aspirateurs, les échangeurs de chaleur grattés en surface et une large gamme d'équipements auxiliaires comme des rondelles, des convoyeurs, des pompes, des homogénéisateurs et autres.

Notre entreprise offre un cycle complet de service, de la conception d'un projet technologique jusqu'à la fabrication d'équipements de n'importe quelle complexité sur notre propre site de production, situé au cœur de l'Europe, ainsi que l'introduction de l'équipement en service, assurer la garantie et le service après-garantie avec notre propre centre de service.

Ayant une expérience énorme dans la mise en œuvre pratique des projets pour la transformation industrielle de la viande, les fruits et légumes, la fabrication de produits semi-finis et d'autres produits, notre entreprise est prête à offrir à ses clients des services en matière de consultation technologique, de développement du processus de production du projet, de fabrication de matériel, de supervision du montage et de mise en service des travaux et l'entretien ultérieur.

Pour des prix et des informations techniques sur nos produits, n'hésitez surtout pas à soumettre votre demande par e-mail en précisant des informations sur votre entreprise et les détails de la personne à contacter.

info@neaen.com

Vous pouvez trouver le centre de services le plus proche dans la section «Contacts»

http://neaen.com/fr/contactez-nous

neaen
Food Processing Equipment