



LE CUISEUR

NEAEN STEAMMIX

DOTÉ D'UN AGITATEUR À VAPEUR ET D'UN
HOMOGÉNÉISATEUR INTÉGRÉ

Le cuiseur NEAEN SteamMix convient pour la préparation de produits homogènes tels que du lait de soja et de la pâte de soja, ainsi que diverses variétés de condiments et de produits similaires.

Le renforcement de la cuisson

La conception du cuiseur NEAEN SteamMix assure une cuisson inégalée et rapide, avec une dépense minimale d'énergie, grâce à l'injection directe de la vapeur dans le produit combinée avec un mélange intensif assuré par un agitateur à vapeur. Contrairement aux modèles chauffés à l'aide de chemise chauffante, l'injection directe de la vapeur assure non seulement un chauffage rapide, mais empêche aussi les pertes thermiques et l'inertie thermique.

Le malaxage du produit dans le cuiseur SteamMix est effectué sur deux plans. Le malaxage mécanique, le broyage et l'homogénéisation du produit s'effectuent à l'aide de l'homogénéisateur intégré du type rotor-stator. Le chauffage et le malaxage, qui sont effectués sur un plan différent, sont réalisés par injection directe de la vapeur.

Le cuiseur NEAEN SteamMix ne comporte aucun dispositif mécanique de mélange.

L'homogénéisateur de type rotor-stator intégré permet un malaxage rapide, homogénéisation et broyage des particules du produit jusqu'à une épaisseur de 3 microns, et ce, en quelques minutes seulement. Les composants de travail de l'homogénéisateur peuvent être remplacés pour être adaptés à différents types de produits.

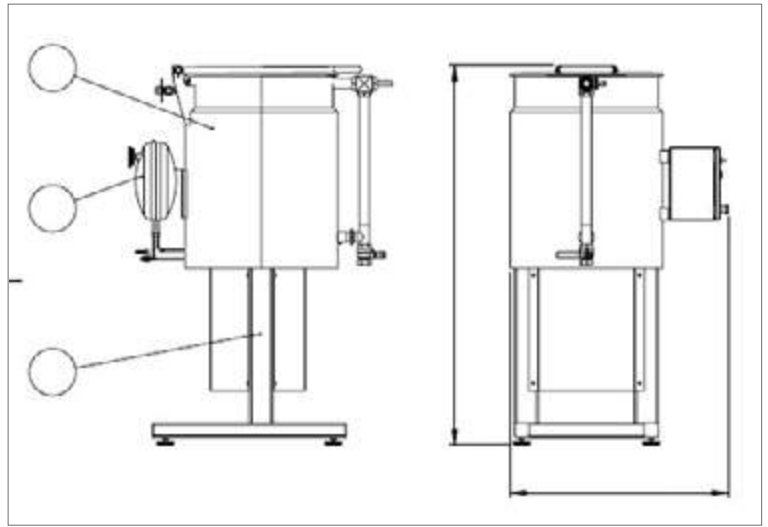
Le cuiseur SteamMix se compose d'un récipient de cuisson isolé thermiquement, d'un homogénéisateur du type rotor-stator intégré, d'un système d'injection directe de vapeur, et de systèmes de mélange à vapeur et de chauffage.

Avantages

- ▶ Un temps de cuisson réduit grâce au chauffage intense
- ▶ Efficacité – prévention des pertes d'énergie thermique, grâce à l'injection directe de la vapeur dans le produit
- ▶ Polyvalence – le système de mélange à la vapeur donne des résultats efficaces à n'importe quelle pression de vapeur disponible dans les installations du client
- ▶ Un rendement élevé
- ▶ Une préparation homogène et un produit fini de qualité supérieure, grâce au chauffage rapide et au mélange intense s'effectuant sur deux plans.

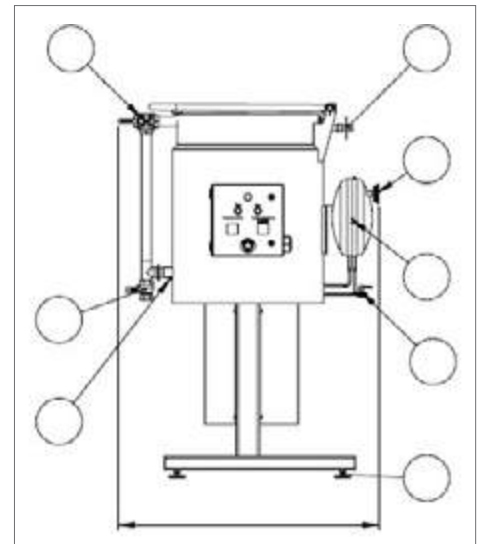
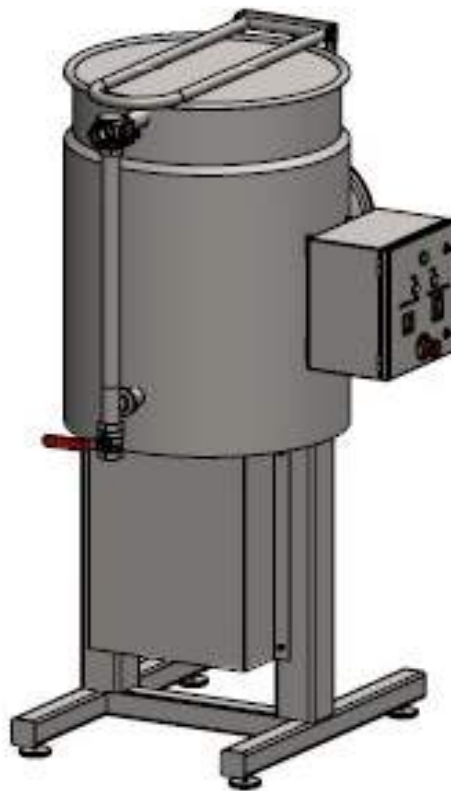


Modèle	SteamMix - 150	SteamMix - 500
Volume total, l	150	500
Type de chauffage	Direct steam injection	
Puissance de l'homogénéisation, kW	7,5	18,5



Options

- ▶ Des organes de travail interchangeables sont disponibles pour l'homogénéisateur afin de répondre aux particularités de différents produits
- ▶ Un réservoir à basculement pour un déchargement facile
- ▶ Un système de contrôle perfectionné basé sur des commandes industrielles
- ▶ Des solutions personnalisées sont ajoutées sur demande.



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>