



L'UNITÉ DE CUISSON, D'HOMOGENÉISATION
ET DE PASTEURISATION
UNIVERSELLE



Cette unité de cuisson, d'homogénéisation et de pasteurisation universelle est conçue pour la transformation d'une large gamme de produits alimentaires, allant de ceux liquides à ceux à haute viscosité, et de ceux ayant une texture homogène à ceux contenant des matières solides jusqu'à 15 mm d'épaisseur (ou plus sur demande).

L'unité peut effectuer les transformations suivantes

- ▶ La cuisson (à la pression atmosphérique ou sous vide)
- ▶ L'homogénéisation
- ▶ Le mélange
- ▶ La pasteurisation
- ▶ Le refroidissement aseptique (en option)

Exemples de produits

- ▶ Du yogourt contenant des morceaux de fruits, des crèmes sures et d'autres produits laitiers
- ▶ Confitures et marmelades
- ▶ Sauces, jus de viande et garnitures
- ▶ Soupes instantanées et autres produits semi-finis



L'unité comprend:

Une cuve de cuisson qui, selon le produit et les exigences du client, peut être conçue pour la cuisson sous vide ou à pression atmosphérique, elle est dotée d'une couche d'isolation thermique et d'un système de chauffage (chauffage électrique tubulaire, à vapeur ou au gaz) ainsi que d'un agitateur à cadre. Pour la production de produits qui ont tendance à coller ou à brûler, l'agitateur est équipé d'un racloir en téflon assurant le nettoyage en continu des parois de la cuve de cuisson. Le couvercle de la cuve de cuisson peut être facilement soulevé sur des supports.

Un entonnoir de chargement doté d'une plateforme d'accès pour un ajout pratique des ingrédients

Un homogénéisateur à rotor/stator qui moule et homogénéise les produits jusqu'à une épaisseur de 3 microns. L'homogénéisateur peut être intégré dans un circuit de recirculation du produit ou directement dans la cuve de cuisson. Il assure une recirculation intense du produit et un chauffage supplémentaire en convertissant l'énergie mécanique en chaleur.

Dans le cas où le produit à traiter contenait des matières solides, il sera pompé sans passer par l'homogénéisateur.

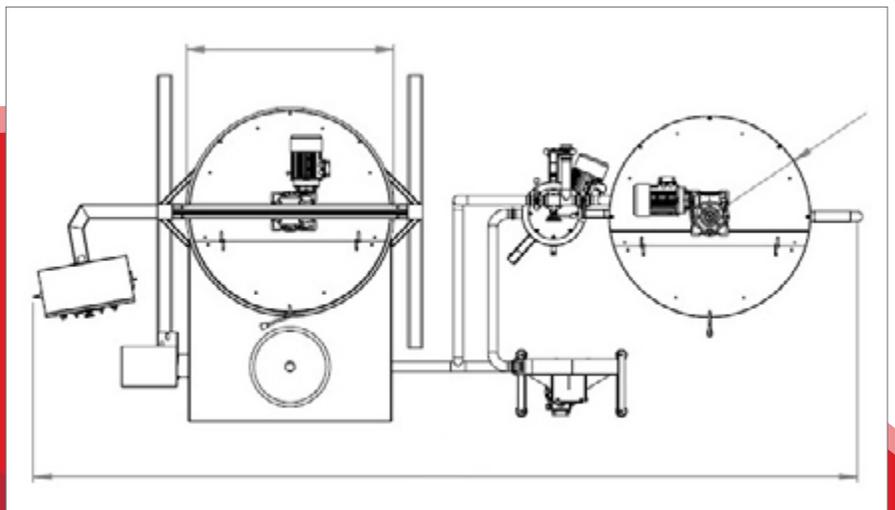
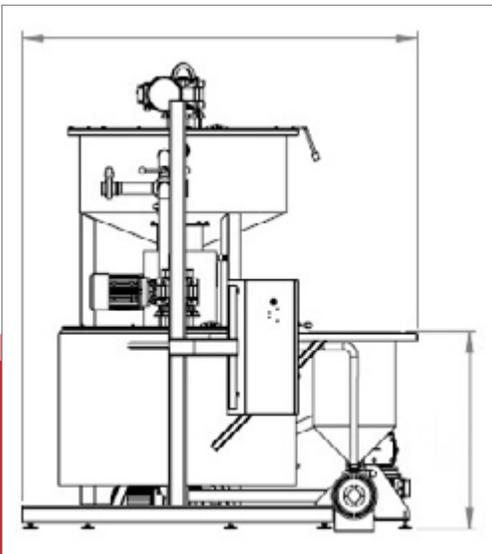
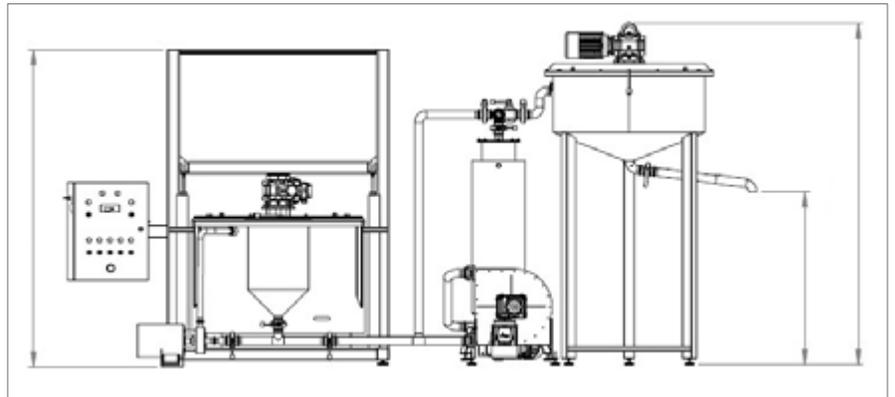
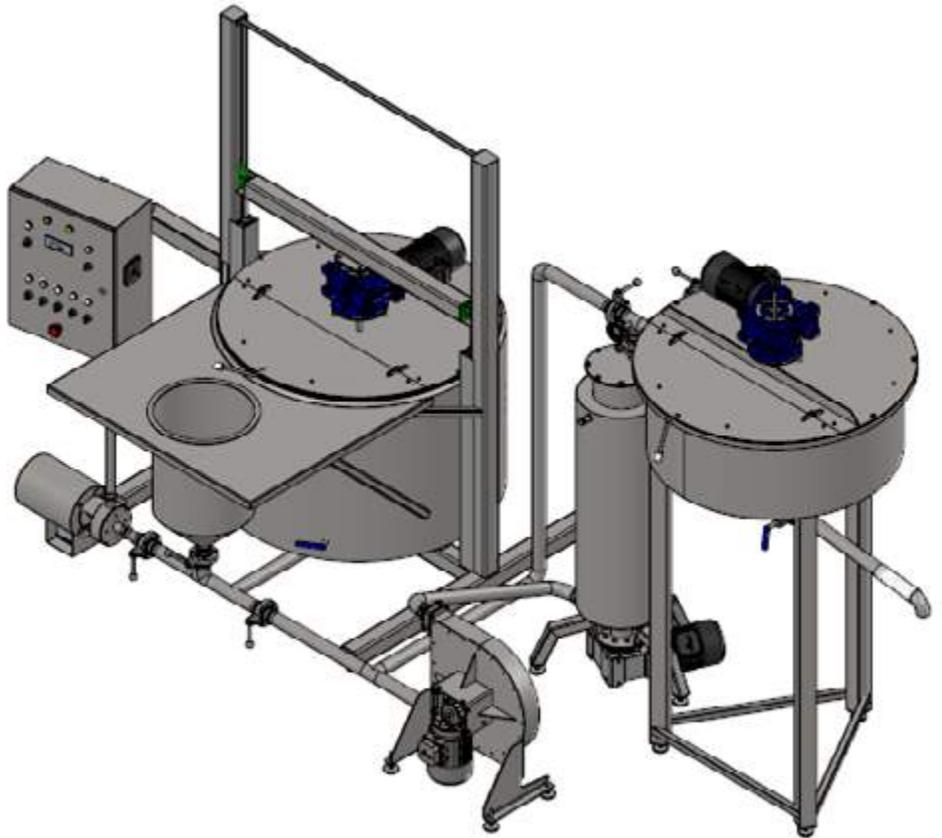
Unité de pasteurisation ou de refroidissement à surface raclée.

Le produit prêt est acheminé à travers un réservoir de rétention dans l'unité de pasteurisation à surface raclée, qui gère efficacement les produits liquides et visqueux, y compris ceux contenant des matières solides jusqu'à une épaisseur de 15 mm.

Selon le type de transformation, après la pasteurisation, le produit passe au conditionnement ou au refroidissement aseptique dans la deuxième section de l'unité de pasteurisation ou de refroidissement à surface raclée.

Avantages

- ▶ Une application universelle — vous pouvez produire une large gamme de produits différents dans une seule unité.
- ▶ L'ajout d'ingrédients est pratique et l'unité est facile à entretenir et à nettoyer.
- ▶ C'est hygiénique: cette unité est fabriquée à partir de matériaux de qualité supérieure et est dépourvue de toute zone morte, les lignes de soudure sont complètement nettoyées. Après la fin du cycle de cuisson, l'unité est facilement nettoyable à l'aide de détergents.
- ▶ C'est économique. Le mélange, la cuisson, l'homogénéisation et les processus de pasteurisation sont très efficaces, tout en consommant moins d'énergie et de temps.
- ▶ Toute source de chauffage est envisageable
- ▶ La configuration peut être modifiée avec la possibilité d'ajout de n'importe quelle option supplémentaire à la demande du client.



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>