neaen
Food Processing Equipment

DIFFUSEUR SOUS VIDE (COUCHEUSE À VIDE)

NEAEN DifuVac

La diffusion sous vide est un procédé dans lequel l'air qui se trouve à l'intérieur d'un produit est éliminé à l'aide du vide. Les pores vides sont ensuite remplis avec des agents aromatisants, des additifs de vitamines, etc.

Le diffuseur sous vide NEAEN DifuVac est destiné à effectuer un traitement de diffusion sur une large gamme de produits à faible et/ou à haute densité.

Produits :

- Alimentation animale
- Noix
- Grains
- Granulés
- Produits céréaliers
- Autres produits similaires

Il est idéal pour l'incorporation de solutions salées et sucrées, ainsi que des ferments à base d'huile ou à base d'eau, des vitamines et des préparations antioxydantes, car il assure une répartition uniforme même de petites quantités d'additifs sur un grand volume de produit.

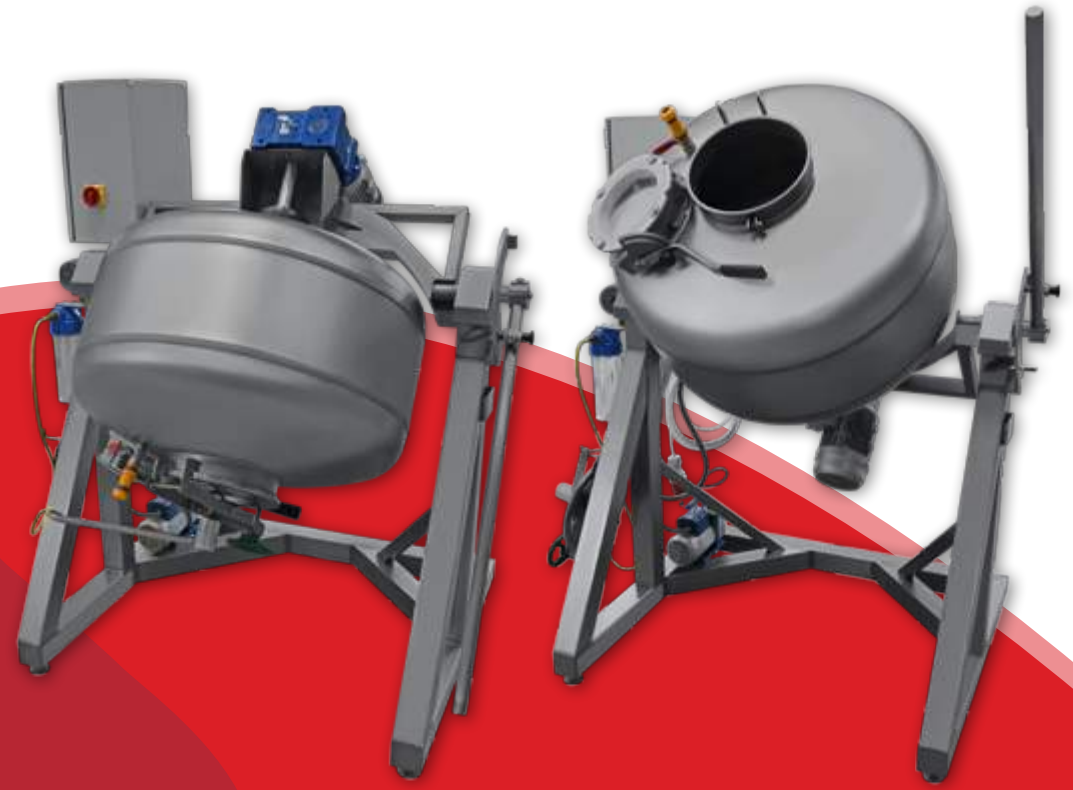
Les additifs sont incorporés au cours d'un mélange constant, ce qui assure une répartition uniforme sur la totalité du volume du produit, même dans des conditions de vide.

Contrairement aux méthodes traditionnelles d'incorporation d'ingrédients à partir de l'extérieur du produit, l'additif ne reste pas seulement sur la surface du produit, mais il se diffuse dans tout le volume du produit jusqu'à atteindre ses pores, ce qui rehausse considérablement la saveur et l'odeur du produit.

Comment cela fonctionne

Le produit sec est versé dans la chambre. Le vide est activé, l'aire commence à s'évacuer de la chambre et des pores du produit. Après que l'air ait été éliminé et dans un mélange constant, l'additif est diffusé dans la chambre à vide et est mélangé et réparti de manière uniforme sur l'ensemble du volume du produit.

Après que la quantité nécessaire de l'additif ait été introduite et répartie, le vide est rapidement désactivé. Ainsi, l'additif qui est diffusé à partir de la surface extérieure du produit est pressé vers l'intérieur sous l'effet de la pression atmosphérique, remplissant dans son passage les pores qui ont été préalablement remplis d'air.



Avantages du diffuseur sous vide NEAEN DifuVac et particularités de sa conception

Il n'y a pas de dispositif de mélange. Grâce à la conception particulière du diffuseur sous vide, le produit est mélangé à l'aide d'un tambour rotatif, sans agitateur comme dans le cas des machines traditionnelles de diffusion. Ceci augmente considérablement l'homogénéité du mélange et évite la dégradation du produit, y compris les granulés pouvant être facilement broyés.

Les additifs sont incorporés lors du mélange. Une répartition uniforme même de petites quantités d'additifs sur un grand volume du produit.

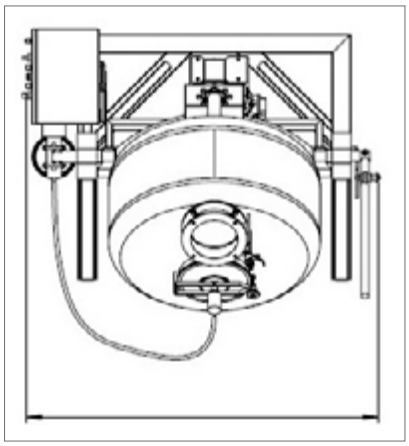
La possibilité de définir la pression du vide. Cela permet de sélectionner le mode de diffusion qui convient au mieux à chaque produit.

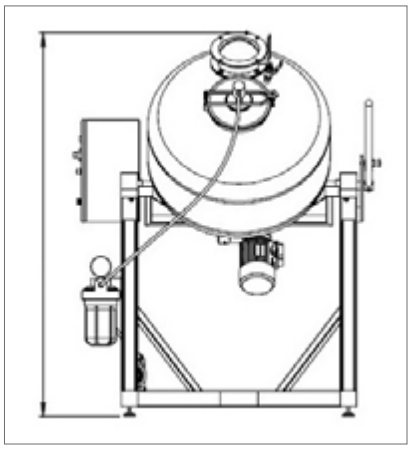
Exploitation économique. Le bon dosage d'additifs incorporés empêche le gaspillage (un avantage particulièrement important en cas de diffusion de vitamines coûteuses et d'autres ingrédients similaires) et élimine le besoin de sécher le produit.

Facile à utiliser. Tous les processus nécessaires à ce type de traitement sont effectués dans une seule unité.

Options. En cas de besoin, le diffuseur sous vide NEAEN DifuVac peut être équipé d'un système de chauffage, d'un système de chargement avec la possibilité de dosage, d'un dispositif d'injection d'additifs avec un réservoir de collecte ou d'un système de commande automatique avec des recettes programmées pour différents types de produits.

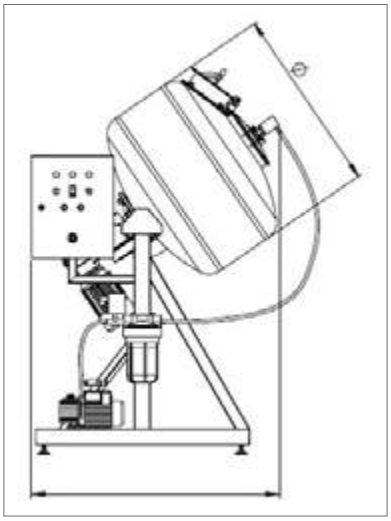
Une conception fiable. Cet équipement est fabriqué dans l'UE au sein de nos propres installations de fabrication, en utilisant des matériaux et des pièces européennes.





Caractéristiques techniques

Modèle	DifuVac-200	DifuVac-600	DifuVac-1000
Le volume total, litres	200	600	1000
Type	Rotatif / Stationnaire		



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