



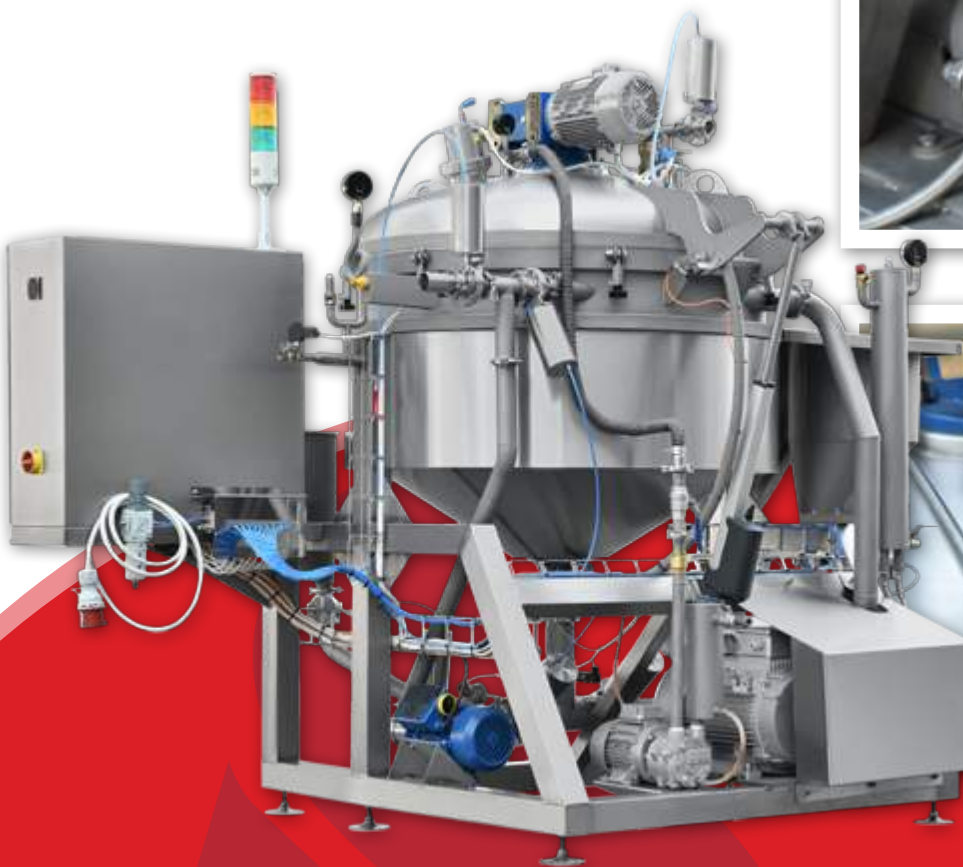
IMPIANTO PER COTTURA
OMOGENEIZZAZIONE SOTTOVUOTO

PROFICOOK

L'impianto per la lavorazione sottovuoto ProfiCook è una soluzione altamente efficiente ed affidabile per la lavorazione di una vasta gamma di prodotti alimentari come la maionese, il ketchup e le altre salse, ripieni e paste per pasticceria, latte condensato, marmellate, o di altri liquidi o semiliquidi o prodotti pastosi a struttura omogenea o con inclusioni solide.

L'impianto di omogeneizzazione sottovuoto NEAEN ProfiCook può eseguire con la massima efficienza i seguenti processi:

- ▶ riscaldamento e raffreddamento,
- ▶ miscelatura,
- ▶ aspirazione dell'aria e deaerazione,
- ▶ frantumazione,
- ▶ omogeneizzazione,
- ▶ creazione di emulsioni e dispersioni stabili.



Principali caratteristiche dell'impianto di omogeneizzazione sottovuoto NEAEN ProfiCook

- ▶ Design modulare che permette di selezionare la miglior configurazione possibile per ogni tipo di prodotto senza dover spendere troppo denaro per optional non necessari.
- ▶ Utilizzo universale e flessibile. Adatto per la lavorazione di molti prodotti, inclusi quelli ad alta viscosità.
- ▶ Design igienico, superficie interna facilmente accessibile nella sua totale interezza, nessun posto difficile da raggiungere e dove il prodotto potrebbe accumularsi. Nessun bisogno di pompe addizionali per lo scarico del prodotto, il che aumenta il livello di igiene.
- ▶ Facile da pulire mediante connessione a un Sistema CIP.
- ▶ Può operare autonomamente o essere integrato facilmente all'interno di un processo di produzione già esistente nella vostra azienda.
- ▶ Tempo minimo necessario di lavorazione di un singolo lotto grazie all'elevata efficienza dei processi di raffreddamento/riscaldamento, miscelatura, omogeneizzazione e frantumazione.
- ▶ Alta efficienza del processo di omogeneizzazione. Il cuore della macchina è un potente ed affidabile omogeneizzatore del tipo rotore-statore, con diversi tipi di dentatura per lavorare prodotti con proprietà differenti.
- ▶ Gli ingredienti vengono aggiunti attraverso la camera a vuoto dell'omogeneizzatore, che ne assicura l'immediata umidificazione, distribuzione e dissoluzione in modo uniforme nel prodotto senza formazione di grumi.
- ▶ Il design ottimale della camera di lavoro con fondo conico assicura una distribuzione uniforme del prodotto. Un miscelatore a bassa velocità con guida in alto equipaggiata con dei raschietti pulisce ininterrottamente ed efficacemente le pareti del contenitore per massimizzare il risultato dello scambio di calore. Il prodotto è riscaldato in maniera uniforme, senza surriscaldamento o bruciature locali.
- ▶ La speciale forma della camicia di raffreddamento/riscaldamento permette l'utilizzazione di un refrigerante o agente di scambio di calore sotto altra pressione, il che potenzia sensibilmente il processo di scambio di calore e minimizza il tempo necessario per preparare un singolo lotto di prodotto.
- ▶ L'efficiente sistema a vuoto garantisce una de-



aerazione del prodotto di alta qualità con considerevole miglioramento del gusto, della consistenza e del tempo di stoccaggio.

- ▶ Lo scarico del prodotto pronto è effettuato senza l'utilizzazione di pompe addizionali, semplicemente con l'aiuto della funzione di pompaggio dell'omogeneizzatore. In caso di requisiti severi per il livello di omogeneizzazione e la dimensione minima delle particelle, l'impianto ProfiCook è fornito con un omogeneizzatore che ha una funzione di pompaggio più debole ma che intensifica il processo di macinazione e omogeneizzazione. In tal caso, il prodotto è scaricato con l'aiuto di una pompa separata.
- ▶ Il volume operativo dipende dalle proprietà del prodotto e può raggiungere il 20-80% dell'intero volume dell'impianto.
- ▶ L'impianto assicura che il prodotto finale è di alta qualità e mantiene gli stessi risultati da lotto a lotto.

Il design modulare permette di scegliere le caratteristiche migliori per ogni applicazione

- ▶ Recipiente di lavoro con o senza camicia di riscaldamento, a isolamento termico o a singolo strato. Il riscaldamento a iniezione diretta di vapore nel prodotto è possibile come metodo di riscaldamento principale, o come metodo addizionale al riscaldamento con camicia.
- ▶ Versione a vuoto o atmosferica.
- ▶ Unità di omogeneizzazione differenti, possibilità di cambiarle quando si passa alla produzione di un nuovo tipo di prodotto.
- ▶ Uno o due cicli di ricircolo (nel contenitore e nel circuito di ricircolo esterno).
- ▶ Agitatore ad alta e bassa velocità.
- ▶ Imbuti e accumulatori addizionali per aggiungere ingredienti a volontà.
- ▶ Possibilità di dosaggio automatico degli ingredienti.
- ▶ Adatto a diverse fonti di calore.
- ▶ Possibilità di scelta tra diversi materiali per le parti in contatto col prodotto e le parti non a contatto. La versione base utilizza acciaio inossidabile AISI304 per l'industria alimentare, su richiesta è possibile fornire anche acciai AISI316L o AISI316Ti. La passivazione elettrochimica delle cuciture è disponibile su richiesta.
- ▶ Sistema di controllo automatico, semi-automatico o manuale.



Sistema di controllo

In base ai bisogni del cliente, l'impianto di omogeneizzazione sottovuoto ProfilCook è fornito con una fra tre opzioni di controllo. Allo stesso tempo, la funzionalità dell'attrezzatura rimane invariata, e ci sono solo differenze nella esecuzione e tracciamento del programma.

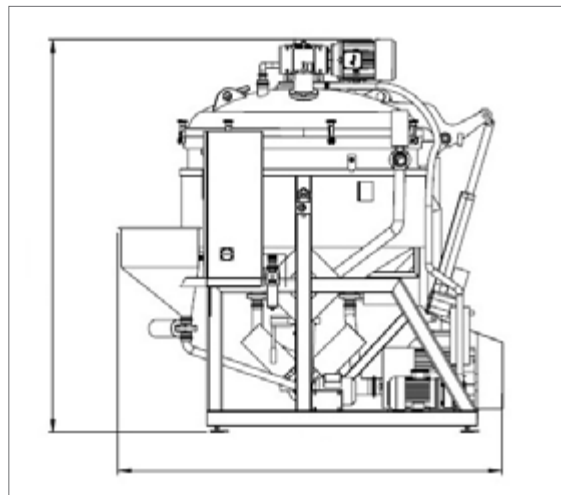
Opzione 1. Sistema di controllo automatico – il tracciamento del programma e l'esecuzione ha luogo senza coinvolgimento umano.

Opzione 2. Sistema di controllo semi-automatico – il programma è tracciato con l'aiuto di un controllore e tutte le azioni necessarie sono eseguite da un operatore.

Opzione 3. La tracciatura del programma e tutte le azioni necessarie sono eseguite da un operatore.

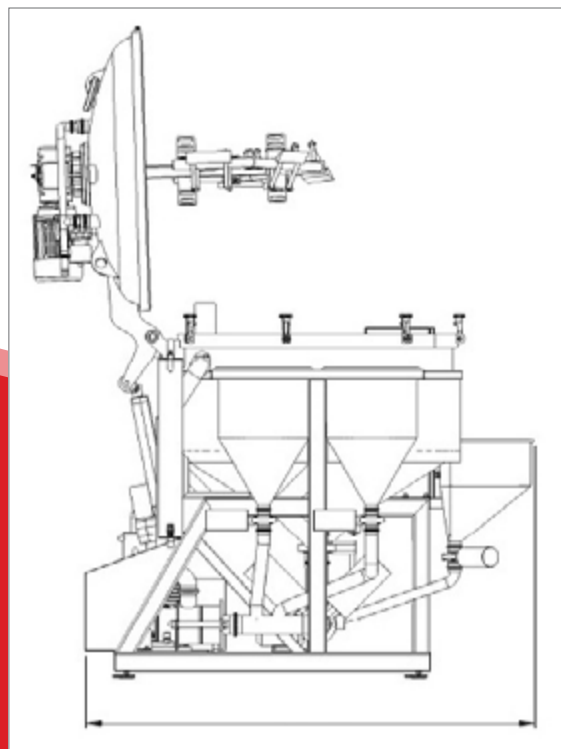
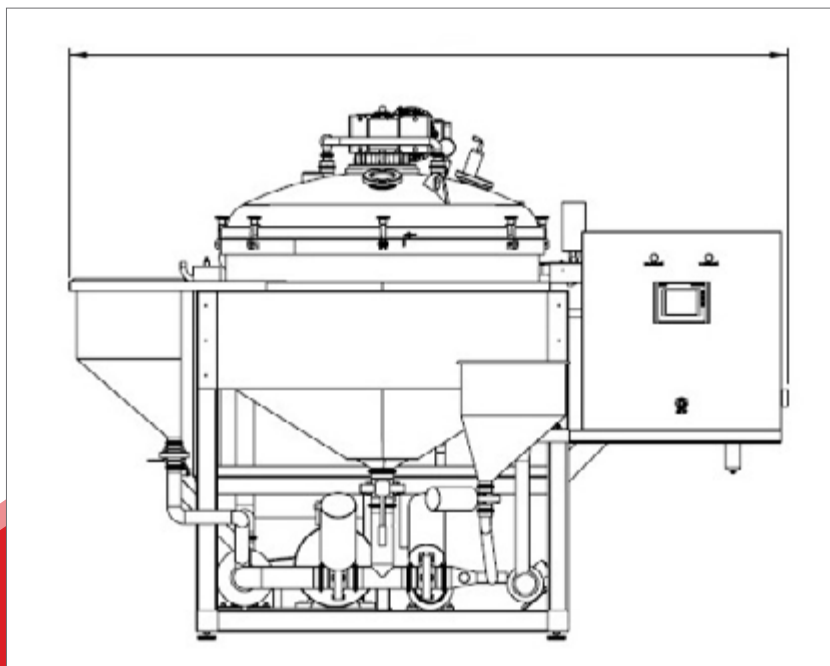
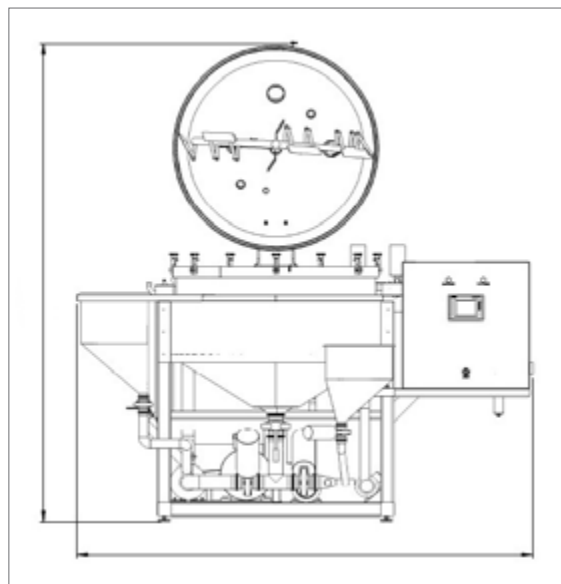


Modello	250	500	1000	2000	4000
Volume totale, l	300	650	1000	2000	4000
Volume utile massimo, l	250	520	800	1600	3200
Potenza motrice di agitatore, kW	1.5	2.2	2.2	5.5	7.5
Potenza motrice del rotore kW	11	22	45		
Temperatura di processo, min-max, ° C	-10 ... +150				
La pressione all'interno del recipiente di lavoro, MPa	-0,4 ... +0,1				



Opzioni

- ▶ Iniezione di vapore diretta – massima intensità di riscaldamento senza perdite.
- ▶ Contenitore appositamente studiato per operare ad alta pressione.
- ▶ Materiale a contatto col prodotto: acciaio inossidabile AISI316L o AISI316Ti.
- ▶ Rifornimento dosato degli ingredienti con l'aiuto di misuratori di flussi e sistema di pesatura tensiometrico.
- ▶ Scarico del prodotto per mezzo di omogeneizzatori o con una pompa.



L'AZIENDA **EMA EUROPE** HA PIÙ DI 30 ANNI DI ESPERIENZA NELLO SVILUPPARE, DISEGNARE E REALIZZARE MACCHINARI INDUSTRIALI PER LA LAVORAZIONE TERMICA DEGLI ALIMENTI.

La gamma di macchinari a disposizione include anche dei costanti nastri friggitrici a ciclo continuo e forni, friggitrici a tamburo, cuocitori dei lotti, cuocitori continui (a tamburo e trasportatore), decongelatori, cuocitori continui e discontinui, sia atmosferica e sotto vuoto, scambiatore di calore a raschiamento della superficie ed una vasta gamma di unità ausiliarie come lavatrici, nastri trasportatori, pompe, omogeinizzatori ed altri.

La nostra azienda offre un completo ciclo di servizi a partire dal design di progetti tecnologici alla realizzazione di macchinari di qualsiasi complessità all'interno della nostra area produttiva posizionata nel cuore dell'Europa. Fornisce inoltre l'inserimento delle attrezzature in funzionamento ed un servizio di garanzia gestito dal centro di assistenza.

Grazie alla nostra ampia esperienza nell'attuazione di importanti progetti nella produzione industriale di carne, frutta e verdura e nella produzione di altri prodotti, la nostra industria è pronta ad offrire ai propri clienti dei servizi legati alla consulenza tecnologica, allo sviluppo dei processi produttivi, alla creazione di macchinari, alla supervisione nella costruzione ed al commissionamento e conseguente manutenzione dei lavori.



info@neaen.com

Trova il rappresentante
a te più vicino nella
sezione contatti

[http://neaen.com/
it/contatti](http://neaen.com/it/contatti)