

IMPIANTO SOLUTORE-1S

Impianto idoneo alla preparazione e al riscaldamento di liquidi di governo per alimenti conservati (es. salamoia, sciroppo).

Range di produzione indicativo:
500 – 5.000 litri/ora

NOTA:

Il basamento è realizzato in robusta carpenteria metallica in acciaio inox, tutti i componenti esposti alla corrosione sono in acciaio inox e tutte le parti a contatto con il prodotto sono costruite in materiale idoneo secondo quanto richiesto dalla normativa UE in vigore.

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

L'impianto è fabbricato interamente in acciaio inox ed è costituito, nelle sue parti essenziali, da:

- Robusto basamento atto a sostenere tutte le componenti del macchinario e provvisto di piedi regolabili in altezza;
- Vasca inferiore di preparazione della miscela di liquido e aromi solidi (sale, zucchero), dotata di scambiatore di calore alimentato da impianto vapore, sonda di temperatura, dispositivo di visualizzazione di livello, scarico di troppo pieno;
- Tramoggia di carico aromi solidi (sale, zucchero);
- Vasca superiore di stoccaggio del liquido riscaldato e addizionato di aromi, dotata di serpentina riscaldata mediante immissione di vapore, sonda di temperatura, dispositivo di visualizzazione di livello, scarico di troppo pieno;
- Pannello di controllo completo di PLC;
- Dispositivi di sicurezza conformi alle norme UE (tutte le componenti sottoposte ad elevate temperature sono adeguatamente protette mediante coibentazione e carterizzazione).

La trasmissione dei diversi movimenti è ottenuta mediante impianto pneumatico e motorizzazioni elettriche.



PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO:

Il ciclo lavorativo si può così riassumere:

- Riempimento della vasca inferiore con gli ingredienti liquidi (es. acqua e aceto) per la preparazione della miscela base;
- Immissione degli ingredienti solidi (es. sale, zucchero) nell'apposita tramoggia di carico;
- Impostazione, mediante termoregolatore a quadro, della temperatura desiderata per il riscaldamento della miscela nella vasca inferiore;
- Riscaldamento della miscela nella vasca inferiore mediante passaggio del liquido attraverso lo scambiatore di calore;
- Riconvogliamento, mediante pompa di ricircolo, della miscela riscaldata nella vasca inferiore;
- Addizionamento e dissolvimento degli ingredienti solidi (sale, zucchero) nella miscela durante la fase di riscaldamento;
- Trasferimento della soluzione finale alla vasca superiore di stoccaggio per azione della suddetta pompa di ricircolo;
- Impostazione, mediante termostato, della temperatura di mantenimento nella vasca di stoccaggio superiore;
- Riscaldamento della miscela nella vasca di stoccaggio superiore mediante serpentina a vapore;
- Alimentazione del prodotto alla Riempitrice a pioggia o alla Colmatrice sottovuoto (la chiamata del liquido di governo è controllata e gestita mediante il sistema automatico di sonde di livello della Riempitrice stessa, con i suoi automatismi).

OPTIONAL disponibili su richiesta:

misuratore di densità (Brix) per sciroppi, misuratore di PH (in caso di rilevamento di un valore troppo basso rispetto al desiderato, l'operatore può intervenire con l'aggiunta di ulteriore ingrediente acido - tipo aceto - nella tramoggia di carico degli aromi solidi).

VANTAGGI:

- Gestione completamente automatica del ciclo di lavorazione;
- Elevata resistenza delle componenti costruttive al contatto prolungato con sostanze corrosive con conseguente durata nel tempo;
- Facilità di accesso alle componenti interne per operazioni di pulizia e/o manutenzione.

MACCHINE CORRELATE:

Riempitrice a pioggia, Colmatrice sottovuoto.

NOTA:

le immagini delle macchine riportate nella presente brochure sono ad uso indicativo e potrebbero differire dall'ultimo modello in produzione.

TECNOCEAM S.R.L.

Strada Nazionale Est, 11

43044 Collecchio (PR)

P. IVA e Cod. Fisc. 00560490344

Tel. 0521 833738 - Fax 0521 834087

info@tecnoceam.com

www.tecnoceam.com

