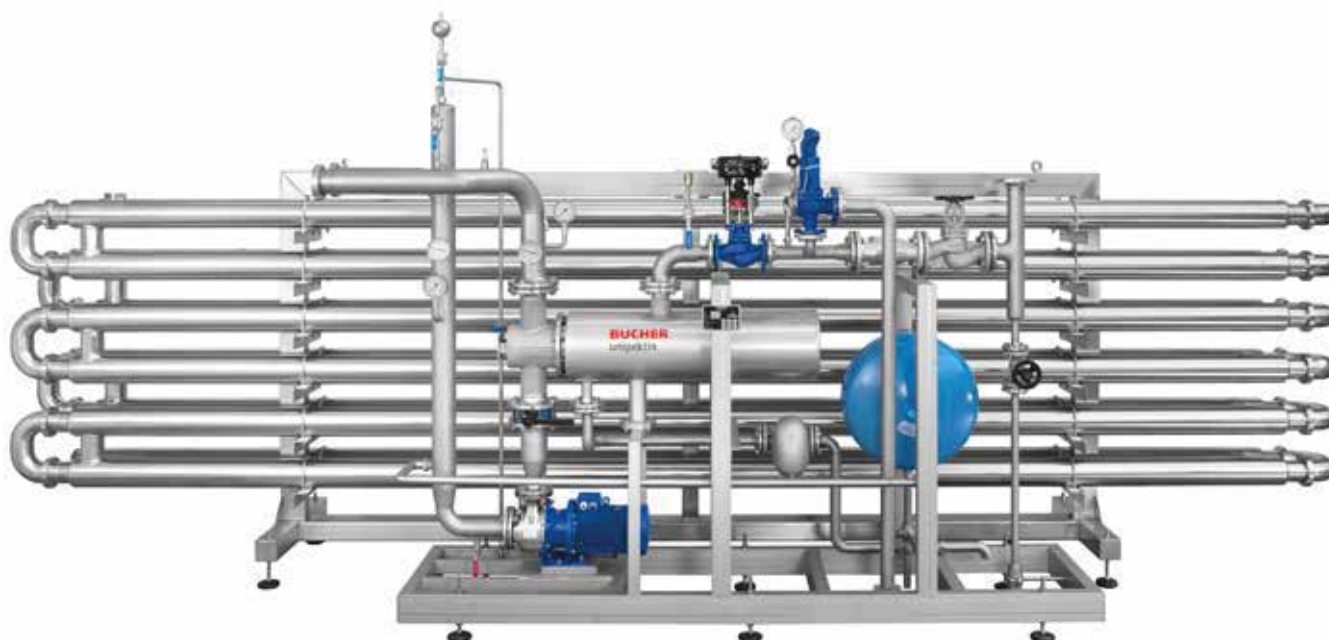


Podgrzewacz miazgi



Podgrzewacz miazgi
dla lepszej ekstrakcji
soku i koloru
z owoców jagodowych
i nasiennych

- Konstrukcja rurowa, rura w rurze
- Delikatne podgrzewanie
- Kompaktowa i modułowa konstrukcja
- Automatyczny system kontroli
- Łatwe czyszczenie



Zastosowanie

Urządzenie jest przeznaczone są do wstępnego podgrzewania miazgi z różnych owoców, takich jak jabłka, gruszki, jagody i owoce pestkowe. W rezultacie aktywność enzymów zostanie zwiększona, a uzysk soku i jakość koloru zostanie poprawiona. Podgrzewacz miazgi jest instalowany pomiędzy sekcją mielenia, a zbiornikiem miazgi. Charakteryzuje do krótki czas pracy, delikatne podgrzewanie i łatwa regulacja wydajności wszystkich rodzajów zacieru owocowego.

Konstrukcja i funkcjonalność

Systemy podgrzewaczy miazgi są zazwyczaj systemami wielosekcyjnymi. Stacja gorącej wody jest regulowana w celu uzyskania różnych temperatur. System składa się z głównych komponentów, takich jak element grzewczy (moduł podwójne-

go rurowego wymiennika ciepła) i stacja gorącej wody (rurowy wymiennik ciepła, pompa recykulacyjna, zbiornik wyrównawczy i inne wstępnie zmontowane elementy orurowania).

Woda, która jest wykorzystywana jako czynnik roboczy, jest podgrzewana przez parę w podgrzewaczu wody. Uzyskana w ten sposób gorąca woda jest podawana do układu cyrkulacji przez pompę odśrodkową. Przepływa ona przez płaszcz elementu grzewczego. Ciepło jest dostarczane do miazgi, która przepływa przez wewnętrzną rurę modułu wymiennika ciepła w przeciwnym kierunku. Schłodzona woda przepływa z powrotem do odśrodkowej pompy obiegowej. Zawór bezpieczeństwa i zbiornik wyrównawczy są zainstalowane, aby zapobiegać nadmiernemu wzrostowi ciśnienia i objętości.

Dane techniczne

Rodzaj	podgrzewanie gorącą wodą
Ilość sekcji	zmienna, w zależności od zdolności produkcyjnych
Wydajność	10 do 120 t/h, 700–2800 KW/h
System podgrzewania	gorąca woda lub para o niskim ciśnieniu (opcjonalnie)
Zakres temperatur	5 do 85°C
Automatyzacja	oparta na PLC, wizualizacja z ekranem dotykowym

Bucher Unipektin Sp. z o.o.
Lubomirskich 1E
37-200 Przeworsk
Tel. +48 16 649 00 98
info@bucherunipektin.pl
bucherunipektin.pl

Biuro
Tel. +48 16 649 00 98
biuro@bucherunipektin.pl

Produkty i usługi

Technologia procesowa do przetwarzania owoców i warzyw na soki, koncentraty i przeciery, do rozwiązań w zakresie warzenia piwa, do filtracji, szaf sterowniczych, zbiorników i naczyń ze stali nierdzewnej, systemy skid.

Produkty

Linie odbioru owoców, młynki, podgrzewacze zacieru, wyparki i stacje aromatu, pasteryzatory, systemy CIP, kompletne linie, systemy skid, zbiorniki ze stali nierdzewnej.

Usługi

Inżynieria projektowa, montaż i uruchomienie, wsparcie techniczne, oryginalne części zamienne, inspekcje, umowy serwisowe, modernizacje, szkolenia, serwis i konserwacja, szafy sterownicze, automatyka.