



Кремовальная установка

Модельный ряд: от 50 кг до 2000 кг

Наша компания предлагает кремовальные установки в новом дизайне с гравитационным перемешиванием.

Основное преимущество аппарата – крем-мед за 4 часа! *

Кремовальная установка представляет собой аппарат управляемой кристаллизации периодического действия по переработке меда перемешиванием при установленной температуре для декристаллизации, рекристаллизации (уменьшения размеров кристаллов), улучшения структуры (однородности) и потребительских (органолептических) свойств без потери лечебных свойств продукта.

Особенностью новой серии является гравитационное перемешивание, которое на 30% эффективнее обычного! Наклонная конструкция также облегчает выгрузку продукта после переработки, так как к гравитации подключается и центробежная сила!

*- время может отличаться в зависимости от сортов меда



Атмосферная кремовальная установка

Представляет собой компактную установку с защитным корпусом, в котором расположена атмосферная рабочая камера с «рубашкой» обогрева/охлаждения, оборудованная специальным рамным перемешивающим устройством с тефлоновыми скребками и гравитационным способом перемешивания с электроприводом и пультом управления. Специальная форма «рубашки» разработана таким образом, чтобы избежать слепых зон при теплообмене между теплоносителем и продуктом.

Теплоноситель подается в «рубашку» (0,5 Бар изб.). Перемешивающее устройство быстросъемное, что обеспечивает легкость и удобство при эксплуатации. Специальные тефлоновые скребки предусмотрены для «срезания» новообразующихся кристаллов со стенок установки. Люк установки произведен из прозрачного термостойкого материала, что позволяет контролировать и наблюдать за процессом переработки.

В качестве опций предлагаем:

- замкнутую нагревательную систему,
- теплогенераторы,
- холодильные агрегаты,
- IBC контейнеры с теплоизоляцией.



В процессе перемешивания возникают так называемые «мертвые» зоны, в которых может оставаться продукт.

Гравитационное перемешивание позволяет использовать силу притяжения Земли для того, чтобы перерабатываемый продукт самоспадом стекал по стенкам в нижнюю часть рабочей емкости, где рамное перемешивающее устройство подхватит его и вмешает до общей массы.



Кремовальная установка- куттер

На основании нашего многолетнего опыта производства кремовальных установок наши специалисты разработали оборудование, которое использует при кремовании дополнительную технологию – метод механического измельчения.

Представляет собой атмосферную наклонную установку на несущей конструкции с двумя «рубашками» обогрева/ охлаждения (нижней и боковой, соединенными между собой для удобства эксплуатации), оборудованную специальным рамным перемешивающим устройством с тефлоновыми скребками, гравитационным способом перемешивания с электроприводом, куттерными ножами с электроприводом и пультом управления.

С помощью куттерных ножей при переработке в данной установке можно добиться очень светлого крем-меда, это связано с маленьким размером новообразованных кристаллов в процессе кремования.

Люк установки произведен из прозрачного пищевого термостойкого материала (1/3 верхнего корпуса), оборудован решеткой для безопасной загрузки продукта, а также датчиком «открытой крышки», который останавливает вращение перемешивающего устройства и куттерных ножей при открытии во время работы установки.

Теплоноситель подается в нижнюю «рубашку» с максимальным давлением 0,5 Бар, «рубашка» разработана таким образом, чтобы можно было обеспечить циркуляцию теплоносителя.

В качестве опций предлагаем:

- замкнутую нагревательную систему с нагревательными элементами;
- теплогенераторы,
- холодильные агрегаты,
- куттерные ножи,
- ИВС контейнеры с теплоизоляцией,
- управление с PLC контроллером.

Новинка!





Вакуумная кремовальная установка

Представляет собой наклонную рабочую емкость на несущей конструкции с «рубашкой» обогрева/охлаждения, оборудованную специальным рамным перемешивающим устройством с тефлоновыми скребками и гравитационным способом перемешивания с электроприводом, вакуумной системой и пультом управления. Установка может быть укомплектована:

- вакуумным водокольцевым насосом, либо
- вакуумным инжектором VENTURI.

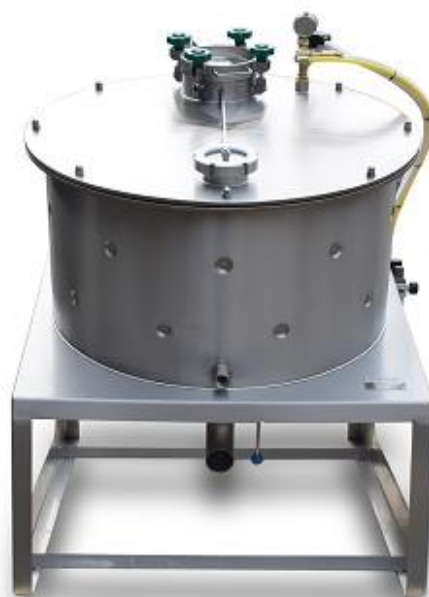
Во время переработки с помощью вакуумной системы происходит частичная деаэрация меда, а также быстрее происходит процесс охлаждения, который необходим для процесса кремования.

Пульт управления оборудован контроллером для автоматической регулировки циклов работы и покоя перемешивающего устройства.

В вакуумной версии установки управляемой кристаллизации вы можете получить более плотный крем-мед!

В качестве опций предлагаем:

- замкнутую нагревательную систему с нагревательными элементами;
- теплогенераторы,
- холодильные агрегаты,
- куттерные ножи,
- ИВС контейнеры с теплоизоляцией,
- управление с PLC контроллером,
- насос для принудительной циркуляции теплоносителя,
- насос для выгрузки продукта для дальнейшей переработки/фасовки,
- и многое другое.





NORMIT FOOD, s. r. o.
Pezinská cesta 5104
901 01 Malacky, SLOVAKIA

Skype:
manager.normit

Telephone number:
+421 902 400 321

E-mail:
sales@normit.com

Web:
www.normit.com