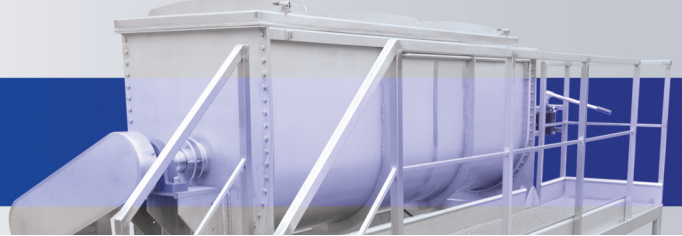


TERMOBREAK



Problem sezonowości owoców i warzyw dotyczy wszystkich zakładów przetwórstwa spożywczego. Surowiec na czas magazynowania zazwyczaj jest mrożony. Pierwszym etapem produkcji jest rozmrożenie surowca. Na rynku jest kilka rozwiązań stosowanych do tego celu w przemyśle spożywczym.

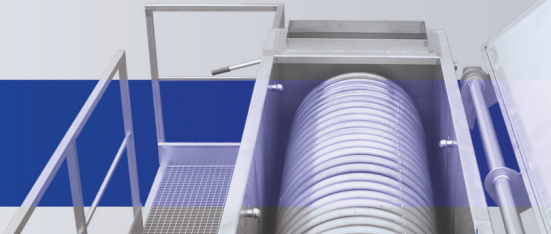
B&P Engineering oferuje nowe urządzenie TERMOBREAK służące do rozmrażania, rozparzania i podgrzewania wstępnie rozdrobnionego surowca, surowca w postaci płynnej lub półpłynnej.

Zaletą urządzenia jest ruchomy element grzewczy, który zapobiega przypalaniu się i zwiększa efektywność wymiany ciepła pomiędzy medium grzewczym a surowcem. Sprawność wymiany ciepła jest 5 razy większa jak przy wymiennikach płaszczowo-rurowych. Produkt jest grzany w całej objętości równomiernie i ciągle mieszany.

Urządzenie składa się z obudowy spirali grzewczej w kształcie litery U z pokrywą unoszoną hydraulicznie. We wnętrzu obudowy znajdują się dwie węzownice zamontowane na wspólnym wale. Połączenia między wałem a korpusem uszczelnione są dławnicami. Podparcie wału zrealizowane jest na dwóch stojących zespołach łożyskowych o podwyższonej odporności technicznej. Węzownica napędzana jest poprzez przekładnię łańcuchową z motoreduktorem. Urządzenie wyposażone jest w podest obsługowy i przystosowane do mycia w centralnym układzie CIP.



TERMOBREAK



Dane techniczne każdego urządzenia są ustalane bezpośrednio po konsultacji z klientem i zdefiniowaniu potrzeb produkcyjnych. Gabaryty zależą od wydajności oraz różnicy temperatur ogrzewanego surowca, jego rodzaju, właściwości fizycznych. Urządzenie prezentowane na fotografii jest dostosowane do wymagań klienta:

- wydajność: 5 ton/h przy rozparzaniu z temperatury -30st C do +5st C
- szerokość: 1200 mm
- długość: 3500 mm
- wysokość: 1900 mm
- medium grzewcze: woda obiegowa lub para o ciśnieniu do 6 bar
- materiał: 1.4301

Istnieje możliwość wykonania urządzenia w wersji hermetycznie zamkniętej z oddechowymi filtrami sterylne powietrza.

