

Blanszownik bębnowy

Profesjonalne systemy technologiczne dla przemysłu spożywczego i chemicznego

Zastosowanie:

Blanszownik jest urządzeniem służącym do wstępnego gotowania warzyw i krajanki ziemniaczanej.

Zalety

Prosta i funkcjonalna konstrukcja.

Opis maszyny:

Blanszowanie jest obróbką cieplną polegającą na krótkotrwałym ogrzaniu odpowiednio przygotowanego surowca w celu uzyskania odpowiednich właściwości organoleptycznych, inaktywacji enzymów lub/i usunięcia drobnoustrojów. Ogrzewanie surowca realizowane jest w zależności od rozwiązania konstrukcyjnego przez zanurzenie w wodzie o temperaturze bliskiej 1000, lub poprzez bezpośrednie ogrzewanie parą wodną. Blanszownik bębnowy składa się z wanny, w której jest umieszczony ażurowy bęben obracany przez zespół napędowy. Ziemniaki (lub warzywa) są przesuwane w bębnie przy pomocy wstęgi ślimakowej, która znajduje się wewnątrz. Wanna wypełniona jest wodą o określonej temperaturze. Konstrukcja wykonana jest ze stali kwasoodpornej.

Dane techniczne (w zależności od wersji i przeznaczenia):

Czas blanszowania: 8 do 20 [min]
..... lub 15 do 40 [min]
Wydajność do 3.500 [kg/h]
Zużycie pary: 0, 4 do 0, 6 [t/h]
Ciśnienie: 0, 6 [MPa]



Oferowane urządzenia mogą różnić się od przedstawionych na zdjęciach



www.mysak.pl

Kontakt:

tel. (+48 61) 81 01 627
fax (+48 61) 84 29 634

Adres:

Mysak Group Sp. z o.o. sp.k.
Ul. Haber-Włyńskiego 7
60-408 Poznań