

Blanszownik rurowy

Profesjonalne systemy technologiczne dla przemysłu spożywczego i chemicznego



Zastosowanie:

Urządzenie przeznaczone jest do blanszowania surowców spożywczych (owoce, warzywa, grzyby, mięso, ryby itd.).

Zalety

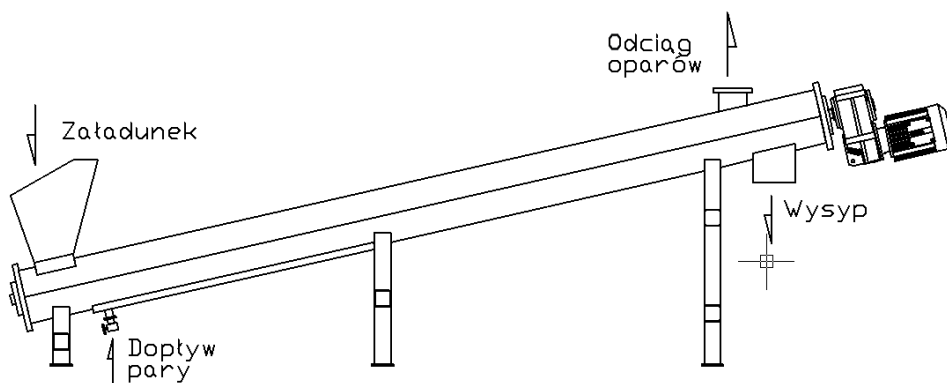
Możliwość pełnej automatyzacji (automatyczna regulacja temperatury i czasu). Wykonanie kwasoodporne. Niskie zużycie energii i wody. Duża elastyczność w przypadku czasu blanszowania i temperatury.

Opis ogólny:

Blanszowanie jest obróbką cieplną polegająca 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 100, lub poprzez bezpośrednie ogrzewanie parą wodną. Projektujemy blanszowniki rurowo-ślimakowe o działaniu ciągłym. Korpus blanszownika wykonany jest z rury kwasoodpornej. Elementem roboczym jest wał ze ślimakiem. Wstęga ślimaka powoduje przesunięcie produktu z dolnego położenia w stronę wylotu, w przeciw prądzie do przepływającej gorącej wody. Podgrzanie wody następuje w wyniku bezpośredniego wtłoczenia pary wodnej. Przełożenie napędu, w zależności od rozwiązania, przekładnia pasowa, łańcuchowa, motoreduktor. Regulacja czasu blanszowania poprzez zmianę obrotów ślimaka.

Dane techniczne:

Konstrukcje blanszowników przystosowane są do rodzaju blanszowanego surowca. Parametry procesu dobierane są w zależności od procesu technologicznego i indywidualnych ustaleń z klientem.



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