

Moduł do rozpuszczania cukru Alfa Laval

Precyzyjne i wydajne przekształcanie cukru krystalicznego w cukier płynny

Zastosowanie

Moduł rozpuszczania cukru firmy Alfa Laval służy do przekształcania cukru krystalicznego (sacharozy) w cukier płynny o stężeniu do 68 °Bx. Doskonale nadaje się do produkcji napojów niegazowanych i gazowanych, dżemów, keczupów, produktów mlecznych, piwa oraz wielu innych produktów spożywczych i napojów.

Zalety

Niezależność od dostawców

Cukier krystaliczny jest łatwiej dostępny niż cukier płynny. Dzięki produkcji cukru płynnego na miejscu użytkownicy zyskują większą niezależność i kontrolę nad swoim łańcuchem dostaw..

Wydajność i elastyczność produkcji

The system allows producers to make exactly the amount of liquid sugar they need, when they need it—reducing reliance on external suppliers and improving production planning.

Oszczędności

Cukier krystaliczny jest zazwyczaj tańszy od cukru płynnego. Ponadto koszty transportu są niższe, ponieważ nie przewozi się wody.

Delikatne ogrzewanie

W procesie rozpuszczania stosuje się łagodne ogrzewanie, które ma minimalny wpływ termiczny na cukier, co pozwala zachować jakość produktu.

Dokładne stężenie

Stężenie na wyjściu jest bardzo precyzyjne, a maksymalne odchylenie wynosi $\pm 0,1$ °Bx.

Odzysk ciepła

Praca ciągła umożliwia efektywny odzysk ciepła za pomocą wielosekcyjnego wymiennika ciepła, co pozwala zmniejszyć ogólne zużycie energii.

Odprowadzanie powietrza

Nadmiar powietrza jest odprowadzany podczas procesu rozpuszczania, aby zapewnić stabilność i jednolitość produktu..

Projekt

Praca w trybie ciągłym

Ułatwia planowanie produkcji i gwarantuje wyprodukowanie dokładnie takiej ilości cukru płynnego, jaka jest potrzebna.

Automatyzacja

W pełni zautomatyzowana praca sterowana za pomocą systemów PLC i SCADA, obejmująca procedury uruchamiania, wyłączania oraz czyszczenia na miejscu (CIP).

Konstrukcja higieniczna

Zaprojektowany z myślą o stabilności mikrobiologicznej produkowanego cukru płynnego, co gwarantuje bezpieczeństwo i jakość żywności.

Elastyczność przetwarzania

Przeznaczony do obsługi cukru krystalicznego dostarczanego w cysternach lub workach typu BigBag.

Niewielkie wymiary

Ten ciągły proces, oparty na płytowych wymiennikach ciepła, zapewnia kompaktową i oszczędzającą miejsce konstrukcję..

Higiena

Moduł można czyścić z poziomu centralnej stacji CIP klienta przy użyciu standardowych środków czyszczących, takich jak wodorotlenek sodu.

Nośnik ciepła

Para wodna lub gorąca woda.

Materiały

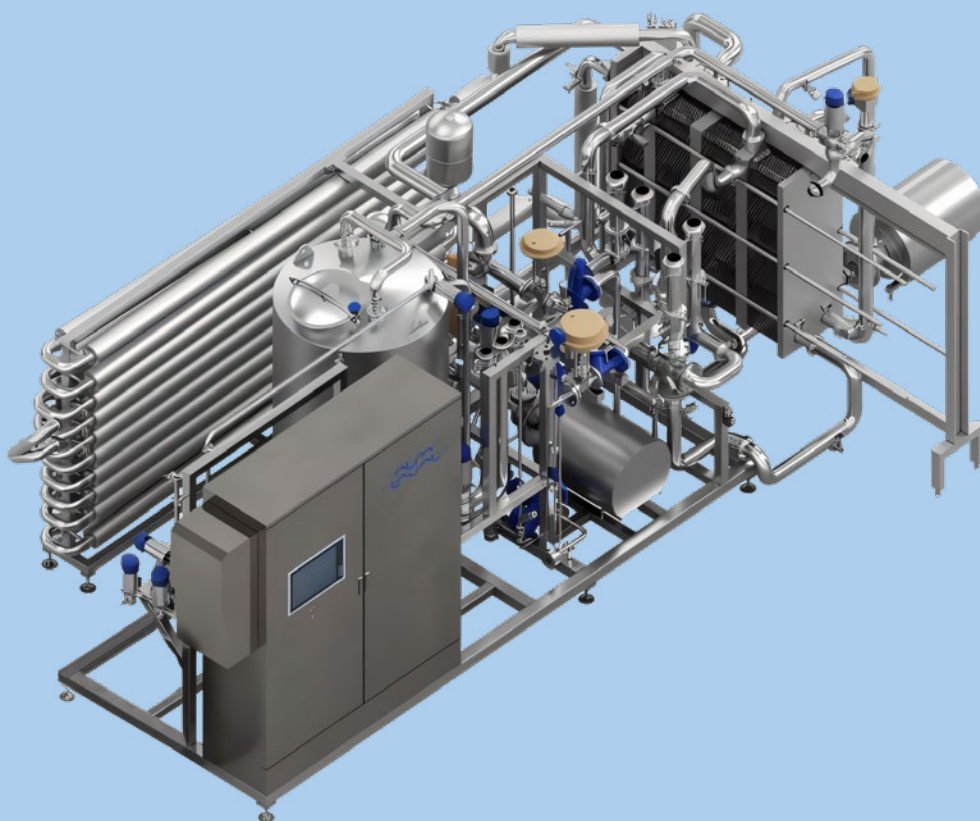
Wszystkie elementy mające kontakt z produktem są wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 lub AISI 316.

Pojemność

Dostępne w wersjach o wydajności 3, 6 lub 10 ton cukru rozpuszczonego na godzinę. Na życzenie klienta możliwe jest dostarczenie urządzeń o innej wydajności.

Standardowa oferta Alfa Laval

- **Silos na cukier krystaliczny** lub lejek zasypowy do pojemników typu BigBag
- **Rurowe przenośniki ślimakowe z silosu** lub leja na worki typu BigBag do modułu rozpuszczania
- **Zbiornik wstępnego rozpuszczania** i obieg ze specjalnym wymiennikiem ciepła typu Widegap
- **Wielosekcyjny płytowy wymiennik ciepła** do rozpuszczania, pasteryzacji i odzyskiwania ciepła
- **Pompy, zawory i inne elementy przewodów** wewnątrz modułu
- Połączenia rurowe między modułem, zbiornikiem na **cukier płynny a stacją CIP**
- **System sterowania** wraz z kompletną dokumentacją



Opcje

- **Zbiorniki do przechowywania cukru płynnego** wraz z przyłączami rurociągowymi.
- **CIP** (cleaning-in-place) do czyszczenia modułów.
- **Boiler** do wytwarzania pary lub gorącej wody.
- **Lampa UV** do sterylizacji wody
- **Filtry** do sterylizacji powietrza i płynnego cukru
- **Młyn** do cukru krystalicznego niższej jakości zawierającego grudki, z opcjonalnym magnesem, sitem lub podobnymi akcesoriami