

Blanszownik rurowy

Profesjonalne systemy dla przemysłu spożywczego i chemicznego

Zastosowanie

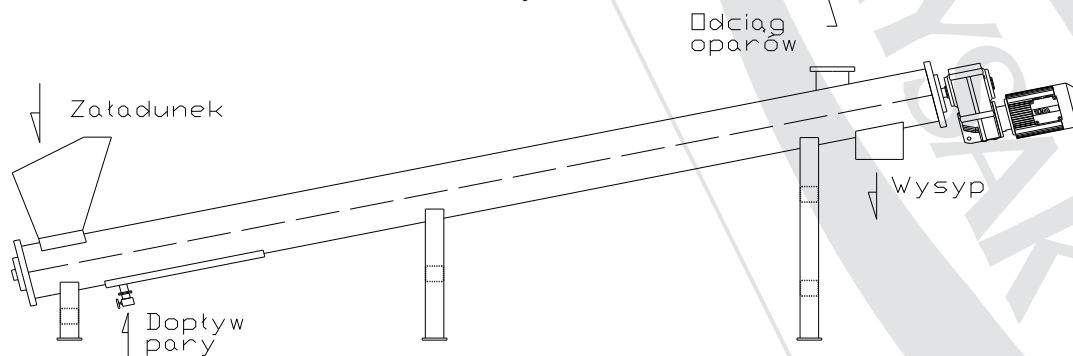
Urządzenia przeznaczone są do blanszowania surowców spożywczych (owoce, warzywa, mięso, ryby itd.). Blanszownik rurowy posiada możliwość pełnej automatyzacji (automatyczna regulacja temperatury), Wykonanie kwasoodporne. Niskie zużycie energii i wody. Duża elastyczność w przypadku czasu blanszowania i temperatury.

Opis

Blanszowanie jest obróbką cieplną polegającą na krótkotrwałym ogrzaniu odpowiednio przegotowanego surowca w celu uzyskania odpowiednich właściwości organoleptycznych, inaktywacji enzymów, usunięcia drobnoustrojów. Ogrzewanie surowca realizowane jest w zależności od rozwiązania konstrukcyjnego przez zanurzenie w wodzie o temperaturze bliskiej 100°C, lub poprzez bezpośrednie ogrzewanie parą wodną. Projektujemy blanszowniki o działaniu ciągłym, rurowe, ślimakowe. Korpus blanszownika wykonany jest z rury kwasoodpornej. Elementem roboczym jest wał z ślimakiem. Wstęga ślimaka powoduje przesunięcie produktu z dolnego położenia ku górze, przeciw prądzie do gorącej wody krążącej w układzie. Podgrzanie wody następuje w wyniku bezpośredniego wtrysku pary wodnej. Przełożenie napędu w zależności od rozwiązania (przekładnia pasowa, motoreduktor).

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 61 810 16 27
e-mail: mysak@mysak.pl

Adres:

Mysak Group Sp. z o.o. Sp.k.
ul. Bukowska 18
62-069 Dąbrowa k. Poznań