

Linia do produkcji marynat grzybowych

Profesjonalne systemy dla przemysłu spożywczego i chemicznego

Opis

Pierwszym etapem produkcji marynat grzybowych jest ręczne przygotowanie surowca polegające na:

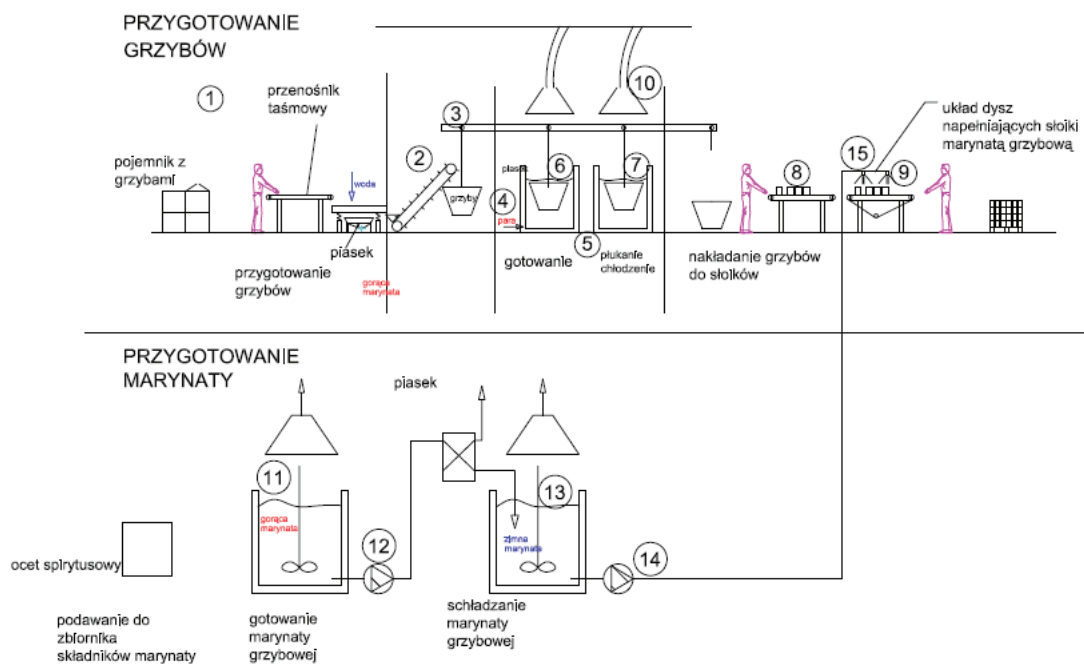
- czyszczeniu (ucinaniu ręcznym ogonków i korzonków w przypadku grzybów)
- segregacji
- odpiaszczeniu na stole wibracyjnym ze strumieniem wodnym.

Umyte grzyby transportowane są do zbiornika przenośnikiem zabierakowym. W napełnionym zbiorniku grzyby są gotowane, a następnie wędrują do zbiornika chłodzenia i płukania. W końcowym etapie pracownik nakłada grzyby do słoików, które wcześniej są myte i dostarczane przez producenta. Napełnione grzybami słoiki zalewane są marynatą grzybową przygotowaną w oddzielnym pomieszczeniu oraz w innym zbiornikach według receptury producenta.

Instalacja wyciągu powietrza składa się z okapów oraz rur, które zostaną podłączone do centralnej aspiracji pomieszczenia produkcyjnego. W proponowanej linii technologicznej nie ma procesu pasteryzacji. Przy stosowaniu octu spirytusowego nie jest konieczna pasteryzacja, ale linia produkcyjna może być rozszerzona o stację pasteryzacji.

Dane techniczne

Parametry technologiczne, konstrukcja i jej poszczególne elementy są każdorazowo dostosowywane do potrzeb klienta.



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