

Mezclador criogénico ST 500 y 700 Litros



Aplicaciones de la gama criogénica

La gama "mezclador criogénico" está destinada a fabricantes de productos congelados (frutas y hortalizas). El principio del doble rotor de palas STOLZ permite mezclar en un tiempo muy corto, del orden de 45 segundos a 60 segundos, sin adición del aderezo (en el caso en el que el producto no se recubra) varios productos. El riesgo de alterarlo es muy bajo por el hecho de que el 70 % de la masa en el mezclador está en suspensión. El recubrimiento: las partículas a recubrir se presentan un gran número de veces y en todas sus formas bajo el spray de aderezo, lo que permite obtener un recubrimiento regular alrededor del producto. Para el recubrimiento de especias, el principio es el mismo, utilizamos una fina capa de especias en el interior del mezclador gracias a una alimentación por un vibrador electromagnético. La inyección de nitrógeno permite fijar los recubrimientos líquidos y mantener los productos a la temperatura deseada.

Ventajas

- Rapidez de mezcla
- Calidad de homogenización
- Calidad en el recubrimiento del producto con aderezo
- Consumo energético reducido
- Bajo coste de mantenimiento
- Diseño higiénico

El recubrimiento

El porcentaje de recubrimiento de productos puede ir del 1% al 25 % de la masa en el mezclador.

Para los recubrimiento de 1% a 5 % solo se necesita una inyección, seguida de una inyección de nitrógeno para que el aderezo se fije de forma duradera alrededor de las partículas. Más allá del 5%, habrá que realizar sucesivas pasadas de inyección de aderezo y nitrógeno.

El control de la inyección del aderezo:

- 1º caso: controlando la inyección mediante un contador másico de gran precisión.
- 2º caso: pesando el conjunto del aderezo, inyectando y controlando la pérdida de peso hasta obtener la consigna requerida.

En el 2º caso la presión de inyección es de 4 a 5 bars. Stolz puede suministrar el conjunto de bombeo.

Las especias

El porcentaje de especias puede variar de 0,5 a 2% de la masa en el mezclador.

El vibrador electromagnético de transferencia de las especias es pesado, introducimos las especias y controlamos la pérdida de peso hasta obtener la consigna solicitada.

El nitrógeno

Una sonda de tipo PT 100 nos permite regular la temperatura en el interior del mezclador. Esta sonda actúa sobre la apertura y cierre de una válvula flotador.

En nuestro suministro se incluye un extractor de gas. Este debe ser instalado en el exterior del edificio en la vertical del mezclador.

Con el fin de obtener un control y una aplicación de nitrógeno con toda seguridad, nuestra técnica está validada por un fabricante de nitrógeno mundialmente reconocida.

Tipo	Capacidad nominal	Capacidad máxima
ST 500	500 Litros	700 Litros
ST 700	700 Litros	980 Litros

Recetas (con inyección de nitrógeno antes del vaciado)	ST 500	ST 700
Mezcla simple sin recubrimiento de aderezo ni especias	de 45 a 60 segundos	
Mezcla con recubrimiento de especias de 0,5 a 2%, sin aderezo	de 105 a 120 s	de 120 a 135 s

Recetas (con recubrimiento de aderezo, sin especias, con inyección de nitrógeno)	ST 500	ST 700
Recubrimiento del aderezo de 1 a 5%	de 105 a 165 segundos	
Recubrimiento del aderezo de 5 a 10%	de 225 a 285 segundos	
Recubrimiento del aderezo de 10 a 15%	de 345 a 405 segundos	
Recubrimiento del aderezo de 15 a 20%	de 465 a 525 segundos	
Recubrimiento del aderezo de 20 a 25%	de 615 a 675 segundos	

Recetas (con recubrimiento de aderezo y especias, con inyección de nitrógeno)	ST 500	ST 700
Recubrimiento del aderezo de 1 a 5%	de 165 a 225 segundos	
Recubrimiento del aderezo de 5 a 10%	de 285 a 345 segundos	
Recubrimiento del aderezo de 10 a 15%	de 405 a 465 segundos	
Recubrimiento del aderezo de 15 a 20%	de 525 a 585 segundos	
Recubrimiento del aderezo de 20 a 25%	de 675 a 735 segundos	