



Mistura, Emulsão, Cozedura e Arrefecimento

NUM SÓ EQUIPAMENTO



CAPACIDADES

300 | 500 | 1000 | 1500
2000 | 2500 | 3000

 **PERFIPROCESS**

by PERFINOX | www.perfinox.pt

CONCEITO

Unidade de produção compacta, para processamento de produtos alimentares de base líquida, de várias viscosidades e densidades, com ou sem sólidos em suspensão.

Nesta máquina são combinados vários processos de produção, programáveis e parametrizáveis, sendo possível a sua replicação e a obtenção de produtos finais de alta qualidade de forma sistemática.



VANTAGENS

- Fácil operação
- Tamanhos de batch variáveis
- Tempos de processo curtos
- Tratamento delicado ao produto
- Incorporação de pós eficiente e sem grumos
- Mistura homogénea
- Processamento a vácuo, sem oxidação
- Reaproveitamento de aromas
- Elevada higienização
- Desenhado para CIP

CAPACIDADES

300, 500, 1000, 1500, 2000, 2500, 3000

APLICAÇÕES

- Maionese (baixa e alta gordura)
- Ketchup
- Temperos
- Sopas
- Cremes
- Pré-cozinhados
- Patês
- Preparados de fruta

PROCESSOS

- Mistura
- Dispersão
- Emulsão
- Processamento a vácuo
- Cozedura direta e indireta
- Arrefecimento

COMPONENTES BÁSICOS

- Acionamento pelo fundo (Bottom Driven)
- Dupla camisa de permuta (exterior e interior)
- Reservatório de fundo inclinado
- Temperaturas até 95°C
- Sistema de mistura e raspagem com controlo de velocidade
- Tremonhas para adição de pós e líquidos
- Incorporação de pós mediante sistema rotor-estator
- Controlo por consola táctil
- Bomba de Pistão Rotativo para tratamento delicado ao produto

COMPONENTES OPCIONAIS

- Sistema de mistura de alto cisalhamento
- Injeção direta de vapor
- Aquecimento indireto
- Arrefecimento indireto
- Tampa basculante
- Camisa de permuta segmentada
- Sistemas de medição integrados
- Sistema de limpeza (CIP) e esterilização (SIP)

