Visco-Therm

Συγκρότημα παστερίωσης παχύρευστων προϊόντων

Viscous products pasteurization unit

gentle processing

CE

TÜVRheinland CERTIFIED
ISO 9001:2008
ID 9105077431

SYNELCO
Technical & Commercial Co.

Visco-Therm

Το **Visco-Therm** είναι κατάλληλα σχεδιασμένο για συνεχή παστερίωση παχύρευστων προϊόντων στη βιομηχανία τροφίμων, όπως πήγμα τυρογάλακτος (γκίζα), πάστα ντομάτας κ.λ.π., τα οποία δεν μπορούν να παστεριωθούν σε απλούς εναλλάκτες.

Το **Visco-Therm** μπορεί να εξοπλισθεί με αντλία κενού για την αναρρόφηση υγρασίας και την μερική συμπύκνωση του προϊόντος.

Ο σχεδιασμός του **Visco-Therm** βασίζεται σε μονάδες απόξεσης με ταυτόχρονη θέρμανση/ψύξη του προϊόντος (surface scrapers), οι οποίες συνήθως τοποθετούνται κατακόρυφα σε παράλληλη ή εν-σειρά διάταξη, ανάλογα με τις ανάγκες παραγωγής.

Το συγκρότημα είναι εξοπλισμένο με όλες εκείνες τις διατάξεις ασφαλείας που εξασφαλίζουν την πλήρη αλλά ήπια παστερίωση του προϊόντος. Σε οποιαδήποτε πιθανή δυσλειτουργία (πτώση θερμικού, έλλειψη ατμού κλπ) το συγκρότημα παστερίωσης συνεχίζει να λειτουργεί πληροφορώντας τον χειριστή με φωτεινή και ηχητική ένδειξη.

Η κατασκευή του συγκροτήματος (διάταξη εξοπλισμού και επίπεδο αυτοματισμού) μπορεί να γίνει σύμφωνα με τις ανάγκες της βιομηχανίας και το χώρο εγκατάστασης.

Κάθε συγκρότημα δοκιμάζεται με νερό πριν την παράδοσή του.

Visco-Therm has been designed for continuous-high temperature and short time scraped-surface pasteurization of viscous products like whey cheese, tomato paste etc.

Visco-Therm can be equipped with a vacuum pump for moisture removing and partial concentration of the product.

The standard **Visco-Therm** scraped-surface pasteurizer is based on a modular design and the scrapers are normally mounted vertically. The modular design permits the deployment of one or more scrapers configured in parallel or in series to meet specific capacity and temperature requirements.

The unit is equipped with all safety systems which ensure the gentle and complete pasteurization of the product. At each possible malfunction (lack of electricity, lack of steam etc.) the pasteurizer operates by itself in the right way, informing the operator through an alarm.

Each unit is tested with water before dispatch.

Πλεονεκτήματα

- Σχεδιασμός και κατασκευή για συνεχή λειτουργία.
- Ήπια επεξεργασία του προϊόντος μέσω μονάδων απόξεσης (scrapers).
- Δυναμικότητα ανάλογα με τις απαιτήσεις του εργοστασίου.
- Συνεργασία με παρελκόμενο εξοπλισμό (μονάδα παραγωγής, ομογενοποιό, συσκευαστική μηχανή κλπ).
- Κατασκευή σύμφωνα με τις απαιτήσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης CE και του συστήματος HACCP.
- Ακρίβεια στη ρύθμιση της θερμοκρασίας με ανεξάρτητο συγκρότημα παραγωγής θερμού νερού.
- Κατάλληλος εξοπλισμός ελέγχου λειτουργίας που εξασφαλίζει απόλυτα το προϊόν από οποιαδήποτε επιμόλυνση.
- Ειδικό λογισμικό για ασφάλεια στη λειτουργία και απόλυτη εξασφάλιση της τυποποίησης του τελικού προϊόντος, χωρίς την πιθανότητα του ανθρώπινου λάθους.
- Ευκολία στο χειρισμό από οθόνη εισαγωγής δεδομένων.
- Πλήρης καταγραφή των παραμέτρων παστερίωσης και δυνατότητα διαχείρισής τους σε κεντρικό Η/Υ.
- Το πλύσιμο του συγκροτήματος γίνεται αυτόνομα και αυτόματα.
- Παράδοση σε ενιαία βάση έτοιμο για λειτουργία δοκιμασμένο με νερό στις εγκαταστάσεις της εταιρείας μας.

Advantages

- Design and construction for continuous process.
- Gentle processing through surface scrapers.
- The unit is customized to the needs of the customer.
- Cooperation with the accessory equipment (production machinery, homogenizer, packing machine e.t.c).
- Construction according to the EEC regulations and HACCP.
- Accuracy in temperature regulation via an independent steam-hot water preparation unit.
- The unit is equipped with all the necessary equipment preserving the product from any contamination.
- Special software has been developed providing high safety in operation and high-grade standard product, eliminating the human mistake.
- Easy adjustment via a color touch panel in the electrical panel.
- Monitoring and Recording of the influential parameters and their administration to scada system.
- The unit is preassembled in a stainless steel skid including all the electrical and pneumatic installations.
- The CIP of the unit is carried out by recirculation over the balance tank.

photos by creativespro

SYNELCO
Τεχνική & Εμπορική Εταιρία

Λ. Βασ. Κωνσταντίνου 2 (Καλλιμάρμαρο), 116 35, Αθήνα
2, Vas. Konstantinou Ave., 116 35 Athens, Greece
Tel.: +30 210 8222354, Fax: +30 210 8222575
www.synelco.com, e-mail: info@synelco.com