



SOREN^{therm}
РАБОЧЕЕ ДАВЛЕНИЕ ДО 80 БАР

МАРГАРИН, МАСЛО И КОНДИТЕРСКИЙ ЖИР

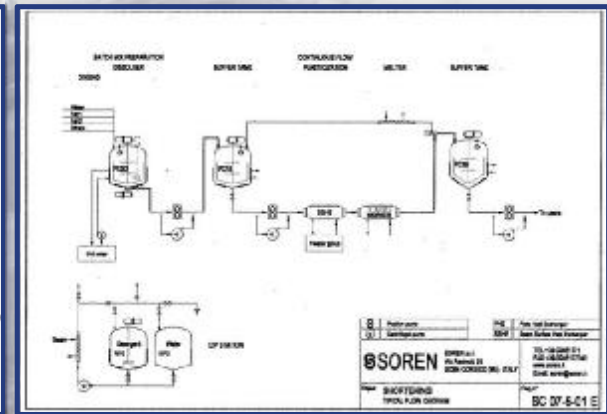
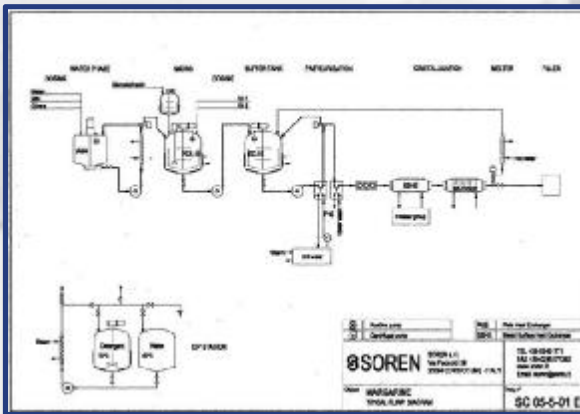
ПРОИЗВОДСТВО МАРГАРИНА И
КОНДИТЕРСКОГО ЖИРА
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ОТ 100
ДО 5.000 КГ/ЧАС



ТЕМПЕРИРУЮЩИЕ ТАНКИ ХРАНЕНИЯ СО
ШНЭКАМИ



SOREN srl – Via Pacinotti, 29 – 20094 Corsico (Mi) Italy
Telefono +39 02 45177.1 – Fax +39 02 45177.340 – soren@soren.it – www.soren.it
ООО «ТЕКНОФУД УКРАИНА» 04053 Киев, пер.Кияновский, 3-7, офис 222
Тел/факс: +38(044)272 43 96; +38(044)272 35 50 – info@teknofood.com.ua
www.teknofood.com.ua



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАРГАРИНА С ТРУБОЙ ПОКОЯ



ТЕМПЕРИРУЮЩАЯ ЕМКОСТЬ ХРАНЕНИЯ



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАРГАРИНА



SOREN herms
АММИАЧНАЯ И ФРЕОНОВАЯ СИСТЕМЫ

ПРОИЗВОДСТВО МАРГАРИНА

Маргарин представляет собой эмульсию воды (14-35%) в масле (86-65%), с дополнительными ингредиентами, такими как молоко, соль, эмульгатор. Твердый жир расплавляют перед этапом взвешивания. Водно-молочную фазу (вода, сухое молоко, другие ингредиенты) смешивают в растворителе, масляную фазу смешивают отдельно в эмульсионном смесительном танке, концентрированный эмульсионный раствор в танке приготовления эмульсии. Водная фаза и эмульсионный раствор загружают в эмульсионный смесительный танк. Жидкие ингредиенты дозируют при помощи расходомера жидкости, твердые - взвешивают, затем эмульсия подается в эмульсионный питательный танк. Готовая эмульсия поступает на пастеризатор, который представляет собой пластинчатый теплообменник, где происходит термическая обработка эмульсии посредством нагрева и охлаждения. Насос высокого давления подает пастеризованную эмульсию на скребковый теплообменник (переохладитель), где охлажденная эмульсия кристаллизуется и пластифицируется, затем обрабатывается в пин-миксере (механическая обработка посредством пальцевой мешалки) для придания пластичных свойств продукту. Для обеспечения бесперебойной, непрерывной работы фасовочного оборудования предусмотрен возврат продукта в эмульсионный питательный танк, при этом возвратный продукт термизуется в теплообменнике. План оборудования может быть спроектирован под заказ, используя уникальные технологии и учитывая требования заказчика.

КОНДИТЕРСКИЙ ЖИР

Кондитерский жир представляет собой полуфабрикат и используется для приготовления хлебобулочных изделий, в основу которых входят жиры (сливочное масло или растительные жиры), сахар, кукурузный сироп, молоко, яйца, мед. Чтобы получить более низкую вязкость, в эту смесь можно добавить азот, благодаря которому в соединении с мукой при смешивании ускоряется процесс поднятия теста, замедляется процесс зачерствения продукции, увеличивается срок хранения, повышается мягкость продукта. Ингредиенты смешиваются в растворителе, затем расплавленная смесь направляется в накопительную емкость. Из накопительной емкости посредством нагнетательного насоса смесь перекачивается в скребковый теплообменник переохладитель, с рубашкой для циркуляции Фреона, в котором происходит переохлаждение продукта и кристаллизация. Система впрыска контролирует количество инертного газа в продукте при выгрузке. Смесь может пройти дальнейшую обработку в пин-миксере (пальцевой мешалке), для придания пластичных свойств продукту, а затем направляется в танк темперирования, для достижения необходимой структуры. Пластифицированная смесь готова к дальнейшему использованию. План оборудования может быть спроектирован под заказ, используя уникальные технологии и учитывая требования заказчика.