



N₂ i CO₂ – hlađenje mješalice sa hladnoćom plina: brzo i precizno

Mnogi procesi miješanja zahtijevaju precizno upravljanje temperaturom proizvoda. Daleko najbrža metoda da se postigne optimalna temperatura je postupak Variomix®.

Ovo se postiže dodavanjem tačnih količina tečnog azota (LIN) ili tečnog ugljen-dioksida (LCO₂) kao rashladnih sredstava. Ovo je naročito korisno kada se rashladno sredstvo injektira kroz dno mješača ili korito, dakle direktno u fazu proizvoda. Za ovo su zadužene tzv. Clapet-dizne koje je razvio Messer.

Clapet-dizne se otvaraju same na medij pod zadatim pritiskom plina i nije im potrebna dodatna energija ili grijanje. Njihova konstrukcija sprečava prodiranje ostataka proizvoda ili vode.

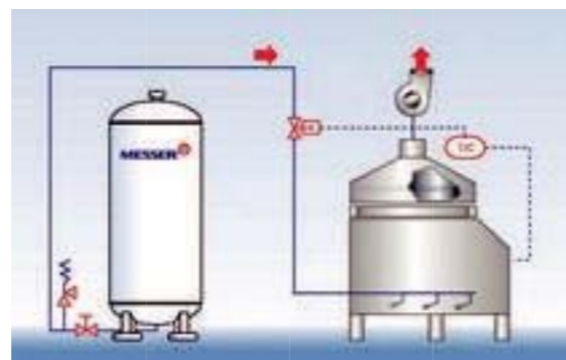


Osim toga, dokazani postupak Variomix® može se integrirati u sistem upravljanja mašinom.

Variomix® je naročito pogodan za:

- standardizaciju mesa u mješalici
- usitnjavanje mesnih proizvoda, npr. u sjeckalicama za meso
- proizvodnju mesnih proizvoda od mesa peradi (ovdje se mesni proizvod mora u toku miješanja pothladiti na -2 °C do -3 °C)

- hlađenje mješalice u industriji hljeba i peciva za vođenje procesa bez porasta temperature
- proizvodnju suhih mješavina kao što su gotove supe (naročito ako se dodaje masnoća)
- kapsuliranje praškastih proizvoda, npr. brašna, sa masnoćom ili lecitinom za mješavine sastojaka za tijesto



Ostale prednosti ovog postupka:

- ekstremno brzo hlađenje direktnim dodavanjem rashladnog sredstva u mješalicu
- precizno upravljanje temperaturom
- optimalno korištenje rashladnog sredstva kroz direktni kontakt sa proizvodom (velika površina za razmjenu temperature)
- ušteda rashladnog sredstva u poređenju sa drugim postupcima
- jednostavno postavljanje snabdijevanja mješalice sa rashladnim sredstvom
- moguća i naknadna ugradnja

Ako imate pitanja o postupku Variomix® ili Vam je potreban direktan savjet od našeg stručnjaka za primjene, na raspolaganju smo Vam.

Ovu i mnoge druge brošure možete naći na internetu u pdf-formatu: www.messer.ba

Variomix® Hlađenje mješalice – brzo i efikasno



Prednosti:

- Ekološki prihvatljivo hlađenje proizvoda sa prirodnom hladnoćom plina
- Povećanje produktivnosti – više punjenja dnevno
- Nisu potrebni hladna voda ili komadići leda
- Mala potrošnja
- Higijenski
- Troškovno povoljno
- Jednostavno održavanje