

Rozpouštěč cukru Alfa Laval

Alfa Laval rozpouštěč cukru je zařízení určené k přeměně krystalického cukru na tekutý cukr.

Aplikace

Tento stroj je navržen pro rozpouštění krystalického cukru (sacharózy) do podoby tekutého cukru až do 68 brix. Je ideální pro výrobu neperlivých a sycených nápojů, džemů, kečupů, mléčných výrobků, piva a dalších produktů.

Výhody

Nezávislost na dodavateli

Uživatelé mohou získat větší nezávislost na dodavateli, protože krystalický cukr je na trhu dostupnější než tekutý cukr.

Efektivita a flexibilita výroby

Uživatelé si mohou vyrobit pouze tolik tekutého cukru, kolik potřebují, a to ve správný čas, což snižuje závislost na dodavateli.

Úspory

Nižší cena za krystalický cukr a snížení nákladů na dopravu, protože dodavatel nevozí vodu v tekutém cukru.

Jemný ohřev

Během rozpouštění dochází k jemnému ohřevu s minimálním tepelným efektem na cukr.

Přesná koncentrace

Výstupní koncentrace je velmi přesná s odchylkou max +/- 0,1° Bx.

Rekuperace tepelné energie

Díky kontinuálnímu provozu dochází k rekuperaci tepelné energie na více sekčním výměníku.

Odvětrání vzduchu

Přebytečný vzduch je během procesu rozpouštění odváděn.

Design

Kontinuální provoz

Umožňuje lepší plánování výroby a výrobu přesného množství potřebného cukru.

Automatizace

Plně automatický provoz řízený z PLC a SCADA, včetně najetí systému do výroby, ukončení výroby a CIP (cleaning-in-place = čištění na místě).

Hygienický design

Důraz na mikrobiologickou stabilitu vyrobeného tekutého cukru.

Flexibilita zpracování

Možnost zpracování krystalického cukru v cisternách nebo v BigBag baleních.

Kompaktní rozměry

Díky systému kontinuálního provozu založeném na deskových výměnících.

Sanitace

Modul je možné sanitovat z centrální CIP stanice zákazníka standardními sanitačními prostředky jako je hydroxid sodný.

Topné médium

Pára nebo horká voda.

Materiály

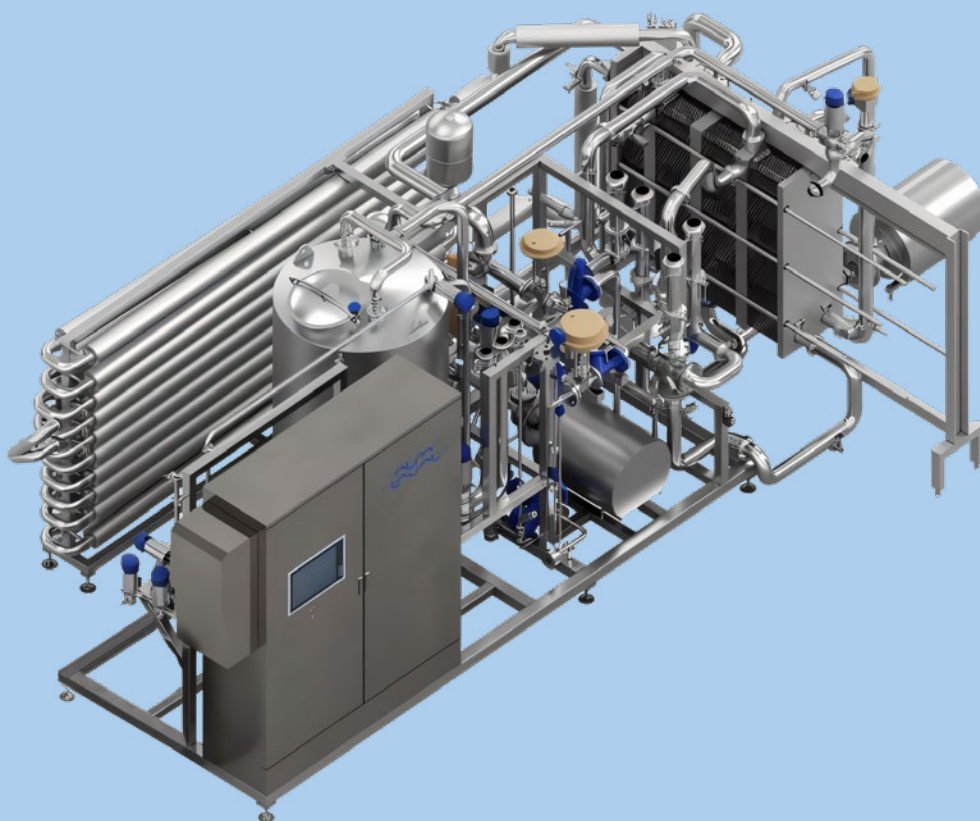
Veškeré komponenty ve styku s produktem jsou z materiálu AISI 304/316.

Kapacita

Moduly s objemem 3t, 6t a 10t rozpuštěného cukru za hodinu, s možností dodání jiné kapacity dle přání zákazníka.

Alfa Laval standardně dodává tyto komponenty

- **Silo na krystalický cukr** nebo přijímová výsypka na BigBag balení.
- **Dopravní trasy trubkovými šneky od sila** nebo výsypky BigBag do rozpouštěcího modulu.
- **Předrouzpouštěcí tank** a okruh se speciálním výměníkem typu Widegap.
- **Více sekční deskový výměník** pro rozpuštění cukru, pasterizaci a rekuperaci tepelné energie.
- Čerpadla, klapky/ventily a další součásti routingu v **rámci modulu**.
- **Potrubní routing** v modulu a napojení úschovné tanky rozpuštěného cukru a CIP stanice.
- Řídicí **systém** a potřebná **dokumentace**.



Opce

- **Úschovné tanky** na cukr včetně potrubního routingu.
- **CIP** (cleaning-in-place = čištění na místě) stanice pro čištění modulu.
- **Kotel** pro výrobu páry nebo horké vody.
- **UV lampa** pro sterilizaci vody.
- **Filtry** pro sterilizaci vzduchu a tekutého cukru.
- **Mlýn** na méně kvalitní krystalický cukr obsahující hrudky, případně magnet, síto a podobně.