

Série DEA: Désaérateur par lot et aligné

Désaère et Dégaze

vos produits avec une grande précision et reproductibilité à échelle réduite



Introduction désaération de produits

Dans plusieurs processus de production la présence d'air est inévitable. Pour atteindre meilleure qualité de produit lors de la pasteurisation, l'homogénéisation ou le remplissage de produit dans les conteneurs, la présence d'air doit être minimisée ou évitée. Pendant les préparations de produit l'encapsulation de l'air est normale, surtout dans le laboratoire et à l'échelle du pilote.

Le système d'aérateur optimise les conditions par l'enlèvement d'air et de gaz en utilisant le vide et la température contrôlés. Des gaz corrosifs ne sont pas utilisés.

Avantages des produits désaérés

- Stabilité de produit augmenté
- Prévient l'oxydation
- Durée de conservation de produit améliorée
- Volume d'emballage réduit
- Conservation de la couleur
- Conservation du goût
- Meilleures caractéristiques d'homogénéisation
- Meilleures caractéristiques de transfert de chaleur

Amélioration ultérieure de la qualité de produit est atteinte par le processus de récupération d'arôme. L'arôme est récupéré dans le condenseur et réintroduit dans le produit.

Introduction du Désaérateur OMVE de laboratoire / pilote

Les Désaérateurs OMVE de laboratoire et de pilote enlèvent les gaz d'une large gamme de produits. Le Désaérateur est conçu spécialement pour les utilisations en laboratoire et en pilote. Pour simuler les processus de désaération industriels et obtenir des résultats similaires au R&D et à l'échelle Pilote OMVE a développé trois types principaux de systèmes de désaération. Ces systèmes peuvent être utilisés en solitaire ou en ligné.

Dispositifs

- Contrôlé automatiquement
- Condenseur pour la récupération d'arôme
- Aligné avec HTST / UHT ou homogénéisateur
- Compact et mobile
- Nombre minimum de parties rotatives
- Cylindre d'inspection en verre

Avantages

- Facile à manœuvrer
- Conservation de la composition du produit
- Simule une ligne industrielle
- Occupe un espace minimal
- Maintenance réduit
- Permet l'inspection visuelle pendant le processus

Description du fonctionnement

Selon la configuration les produits peuvent être préchauffés et pompés dans une chambre sous-vide. Le vide peut être réglé au niveau demandé. Le produit passe par une canule ou coule par-dessus d'un disque (rotatif) lors de l'entrée dans la chambre (dépend de la viscosité et de la présence de particules). Le vide dans la chambre et une fine brume de produit (si vous utilisez l'injecteur) ou une pellicule fine de produit (dans le cas de disque) qui permettent l'extraction de l'oxygène et d'autres gaz du produit. Le vide peut aussi extraire les ingrédients et les saveurs du produit. Pour récupérer ces ingrédients et saveurs, un condenseur d'arôme peut être installé pour les réintroduire dans le produit.

Accessoires Optionnels

- Pompe d'alimentation
- Contrôle de niveau avec une pompe de sortie
- Condenseur d'arôme pour récupérer les « arômes » extraits
- Echangeur préchauffé pour une évaporation plus rapide de l'air enfermé
- Une chambre sous-vide chemisé pour une évaporation plus rapide de l'air enfermé.
- Enregistrement de données

Spécifications

Type de Désaérateur	Batch	Continuous
Débit de flux 10 - 50 l/h	DEA210	DEA220
Débit de flux 50-150l/h	DEA310	DEA320
Méthodes de désaération		
	Injecteur [<i>Spray Nozzle (SN)</i>]	
	Disque Statique [<i>Static Disc (SD)</i>]	
	Disque Rotatif [<i>Rotary Disc (RD)</i>]	
Paramètres du processus		
Pression max. dans la chambre	3 bar(a)	
Vide max. dans la chambre	200 mbar(a)	
Température max.	80 °C	
Paramètres mécaniques		
Ligne de produit matérielle	SS 316	
Logement matériel	SS 304	
Cylindre D'inspection	Verre de protection	
Dimensions maximum		
Unit size (H x L x L)	1530 x 900 x 1050mm	
Alimentation électrique		
	DEA-A: 230V / 1ph / 50Hz / 16A	
	D'autres fournitures électriques sont disponibles sur demande	