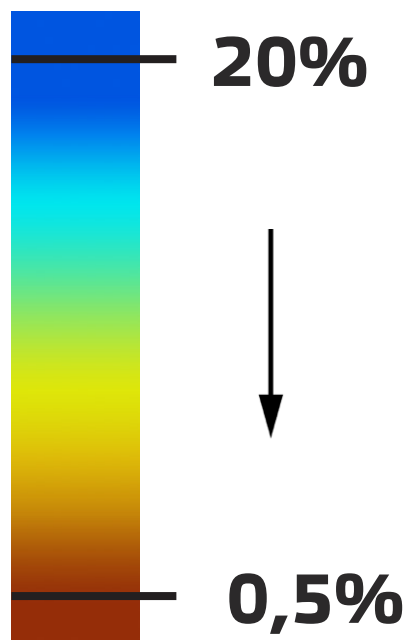




Prażak fluidyzacyjny do nasion oleistych typ PFP

Nowatorskie rozwiązanie
chronione Patentem Nr 231842 UP RP



Urządzenie umożliwia usunięcie nadmiaru wody **nawet do 0,5%.**

Szeroki wachlarz możliwości produkcyjnych:



Sezam



Słonecznik



Orzeszki
pistacjowe



Mak



Migdały



Dynia



Orzechy
nerkowca



Orzechy
włoskie



Orzechy
laskowe



Inne

Usunięcie wody
**zapobiega rozwojowi
mikroflory bakteryjnej
i grzybów**

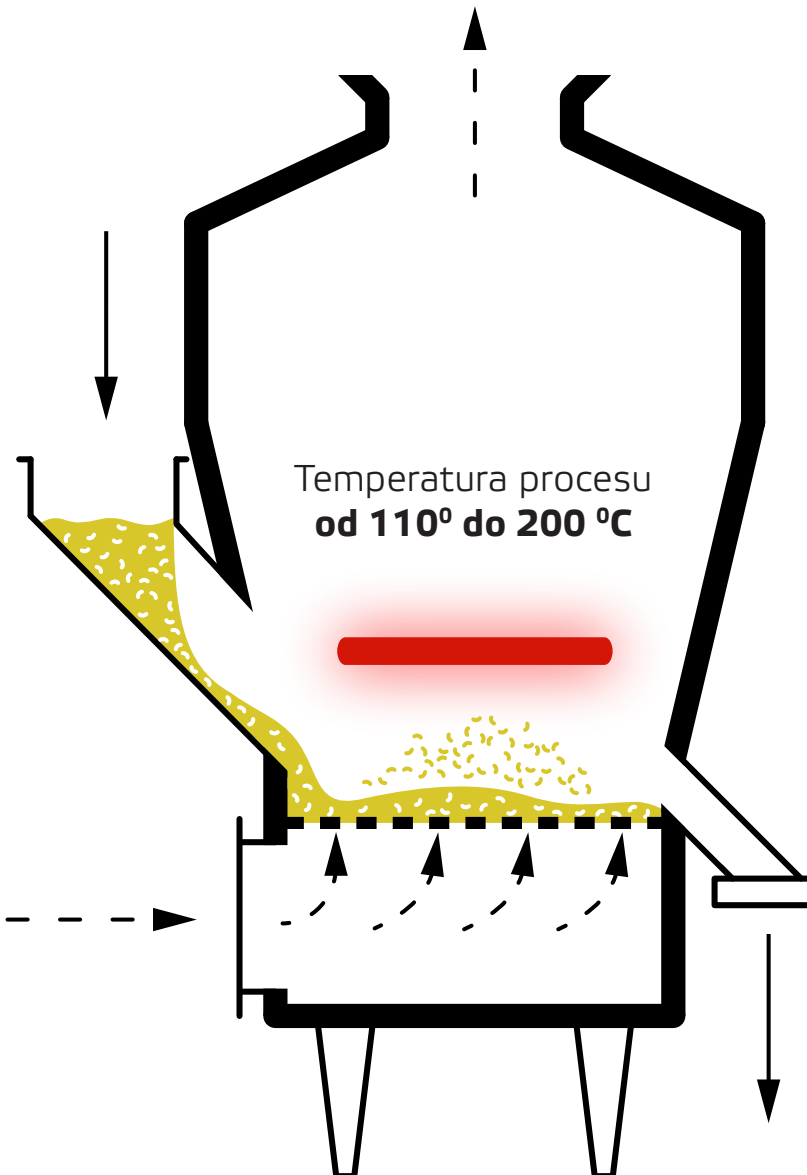
Surowiec uzyskuje **kruchą
i delikatną konsystencję**
oraz charakterystyczny
zapach i smak

**Tak przygotowany surowiec
może być zastosowany do wielu
produktów spożywczych.**

4. Powstałe pyły oraz najdrobniejsza frakcja pokruszonych nasion są oddzielane od powietrza wyrzucanego do atmosfery.

1. Przez materiał usypany na sicie przepuszczany jest strumień gorącego powietrza. Przy określonej prędkości powietrza złoża ulega rozluźnieniu do stanu przypominającego wrzącą ciecz. Proces stabilizacji przebiega w wysokiej temperaturze i przy idealnym wymieszaniu.

Temperatura powietrza:
od 60° do 160°C



Temperatura procesu
od 110° do 200 °C

2. Dodatkowo materiał jest podgrzewany **promiennikiem poczerwieni**. Powoduje to szybsze i bardziej równomierne podgrzanie surowca.

3. Po prażeniu materiał poddaje się natychmiastowemu schładzaniu do temperatury od 40° do 50°C i poddaje stabilizacji termiczno-biologicznej (kondycjonowaniu) w zbiorniku leżakowania.



Cechy i korzyści wynikające z unikalnej konstrukcji urządzenia

Sterownik PLC i aparatura

kontrolno-pomiarowa monitorująca przebieg procesu →

Precyzyjna regulacja parametrów, szeroki zakres pracy, możliwość zapisania parametrów technologicznych →

Wysoka spójność kolejnych partii przemysłowych

Zwarta budowa nie wymagająca dużej powierzchni montażowej ↘

Wysoka efektywność

Promiennik podczerwieni

powoduje szybsze i bardziej równomierne podgrzanie surowca. →

Możliwość prażenia surowca w błyskawicznym tempie przy jednoczesnym zachowaniu jego cennych substancji odżywczych ↘

Oszczędność

Wykorzystanie ciepła odpadowego w **rekuperatorze** →

Rewelacyjne wyniki w zakresie zużycia energii, tylko 0,3 kW/kg surowca ↗

**Niezawodność
Ciągłość produkcji**

Nowatorska konstrukcja →

Brak części ruchomych →

Budowa kompletnego prażaka

Prażak: Zbudowany jest z izolowanej komory z lejem zasypowym i króćcem odbierającym uprażone nasiona. Czynnikiem grzewczym jest gorące powietrze oraz promieniowanie podczerwone. Czujniki temperatury na wlocie powietrza gorącego oraz na wylocie z komory prażenia pozwalają kontrolować przebieg procesu. Prażony produkt wysypuje się samoczynnie i jest odbierany oraz chłodzony transportem pneumatycznym do zbiornika magazynowego.

Układ nadmuchowo-wyciągowy: składa się z dwóch wentylatorów: nadmuchowego i wyciągowego, kanałów powietrznych i rekuperatora ciepła odpadowego. W skład układu wchodzi również nagrzewnica powietrza (parowa, gazowa lub elektryczna). Ciepło odzyskane w rekuperatorze jest wykorzystywane do wstępnego podgrzania świeżego powietrza czerpanego z zewnątrz, co przyczynia się do znacznej oszczędności energii.

Urządzenie odpylające: Oczyszcza powietrze wylotowe z komory prażącej.

Sterowanie elektryczne: Szafa elektryczna jest wyposażona w sterownik pozwalający na inteligentne sterowanie urządzeniem oraz przechowuje w pamięci parametry receptur prażenia, w zależności od rodzajów nasion.

Materiał konstrukcyjny: Całość wykonana całkowicie ze stali kwasoodpornej.

Dane techniczne przykładowego modelu PFP-200

Wydajność prażenia : 210 kg/h

Moc elektryczna napędów: 11 kW

Temperatura prażenia: 110° - 160°C

Moc cieplna nagrzewnicy i powietrza: 50 kW

Moc cieplna promienników: 10 kW

Medium grzewcze do nagrzewnicy: para wodna lub butan lub energia elektryczna

Nasza oferta obejmuje typoszereg urządzeń o wydajności przerobu od 50 do 500 kg/h

Bezpieczeństwo

Urządzenie spełnia wymogi bezpieczeństwa wg:



Deklaracji zgodności
maszynowej MAD
z Dyrektywą
2006/42/WE



Deklaracji
kompatybilności
elektromagnetycznej
EMC 2014/30/UE



Deklaracji
niskonapięciowej LVD
2014/35/UE



Oznakowania CE



Ekologia i oszczędność



Urządzenie spełnia zasady zrównoważonego rozwoju, w tym:

- normy bezpieczeństwa
- normy ochrony środowiska w zakresie braku emisji hałasu i pyłów oraz niskiego zużycia energii.

W celu uzyskania dodatkowych informacji
prosimy o kontakt:

Eureka Grupa
Inżynieria Spożywcza Doradztwo i Projektowanie

ul. Rapackiego 19
20-150 Lublin

+ 48 602 77 32 52

+ 48 660 715 220

eurekainz@eurekainz.pl
www.eurekainz.pl