FÁBRICA DE SIROPE VAN DER MOLEN 12 000 LITROS/HORA

• 3 silos de azúcar exteriores con una capacidad total de 130 toneladas

• Unidad de transporte neumático de azúcar (desde los silos hasta la planta de elaboración de jarabe)

• Depósito de azúcar con tolva de pesaje y sistema de aspiración de polvo DONALDSON

• Transportador de tornillo sinfín de alimentación

• Unidad de disolución continua de azúcar cristalizado VAN DER MOLEN tipo CONTIMOL (63/65° Brix), con una capacidad de 12 000 l/h

• Intercambiador de placas VAN DER MOLEN (enfriamiento de 70 °C a 25 °C) con torre de refrigeración exterior BALTIMORE (70 kW)

• Lámparas UV para la desinfección del jarabe frío

• Depósito de almacenamiento de jarabe joven de 8 000 litros

• Unidad de preparación de ácido cítrico: tolva de carga, depósito de disolución, depósito de ácido cítrico disuelto de 2 755 litros y distribución a los distintos depósitos de mezcla (con caudalímetro)

• Sistema de preparación de ácido ortofosfórico: 1 depósito de almacenamiento exterior + panel de control para alimentar el depósito de preparación

• 6 cubas de mezcla horizontales para aromas con agitadores:

- 5 × 5 000 l
- 1 x 3 500 l

• 1 sistema de suministro de aromas mediante contenedores de 1.000 L (para los contenedores de menor tamaño, dosificación manual en las 6 cubas de mezcla)

• 1 cuba con agitador para la premezcla de ingredientes difíciles de incorporar (goma, aspartamo, etc.)

• Tuberías, válvulas, caudalímetros, armarios de control





















