

SIROPERIE VAN DER MOLEN 12 000 LITRES/HEURE

Description courte du produit:

- 3 silos à sucre extérieurs de 130 tonnes total
- Unité de transfert pneumatique du sucre (des silos vers la siroperie)
- Cuve à sucre avec trémie de pesage et aspiration des poussières DONALDSON
- Convoyeur à vis d'alimentation
- Unité de dissolution en continu de sucre cristallisé VAN DER MOLEN type CONTIMOL (63/65° Brix), capacité de 12 000 l/h
- Échangeur à plaques VAN DER MOLEN (refroidissement de 70 °C à 25 °C) avec tour aéro-réfrigérante extérieure BALTIMORE (70 kW)
- Lampes UV pour désinfection du sirop froid
- Cuve de stockage sirop jeune de 8 000 litres
- Unité de préparation d'acide citrique : trémie de chargement, cuve de dissolution, cuve d'acide citrique dissous de 2 755 litres et distribution vers les différentes cuves de mélange (avec débitmètre)
- Système de préparation d'acide orthophosphorique : 1 cuve de stockage extérieure + panneau de commande pour alimenter la cuve de préparation
- 6 cuves de mélange horizontales pour arômes avec agitateurs :
 - 5 x 5 000 l
 - 1 x 3 500 l
- 1 système d'alimentation des arômes par conteneurs de 1.000 L (pour les conteneurs de plus petite taille dosage manuel dans les 6 cuves de mélange)
- 1 cuve avec agitateur pour le pré-mélange des ingrédients difficiles à incorporer (gomme, aspartame, etc.)
- Tuyauterie, vannes, débitmètres, armoires de commande

Galerie de produits:





