

## FABRYKA SYROPÓW VAN DER MOLEN 12 000 LITRÓW/GODZINĘ

### Product Short Description:

- 3 zewnętrzne silosy na cukier o łącznej pojemności 130 ton
- Pneumatyczny system transportu cukru (z silosów do cukrowni)
- Zbiornik na cukier z lejem ważącym i systemem odsysania pyłu DONALDSON
- Ślimakowy przenośnik zasilający
- Urządzenie do ciągłego rozpuszczania cukru krystalicznego typu CONTIMOL firmy VAN DER MOLEN (63/65° Brix), wydajność 12 000 l/h
- Wymiennik płytowy VAN DER MOLEN (chłodzenie od 70 °C do 25 °C) z zewnętrzną wieżą chłodniczą BALTIMORE (70 kW)
- Lampy UV do dezynfekcji zimnego syropu
- Zbiornik do przechowywania świeżego syropu o pojemności 8 000 litrów
- Instalacja do przygotowywania kwasu cytrynowego: lej zasypowy, zbiornik do rozpuszczania, zbiornik na rozpuszczony kwas cytrynowy o pojemności 2 755 litrów oraz system dystrybucji do poszczególnych zbiorników mieszających (z przepływomierzem)
- System przygotowywania kwasu ortofosforowego: 1 zewnętrzny zbiornik magazynowy + panel sterowania do zasilania zbiornika przygotowawczego
- 6 poziomych zbiorników do mieszania aromatów z mieszadłami:
  - 5 x 5 000 l
  - 1 x 3 500 l
- 1 system podawania aromatów z pojemników o pojemności 1 000 l (w przypadku mniejszych pojemników - ręczne dozowanie do 6 zbiorników mieszających)
- 1 zbiornik z mieszadłem do wstępnego mieszania składników trudnych do włączenia do masy (guma, aspartam itp.)
- Rurociągi, zawory, przepływomierze, szafy sterownicze

### Product Gallery:





