FABRYKA SYROPÓW VAN DER MOLEN 12 000 LITRÓW/GODZINĘ

• 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 × 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