

SIRUPFABRIK VAN DER MOLEN 12.000 LITER/STUNDE

Kurzbeschreibung des Produkts:

- 3 Außensilos für Zucker mit einer Gesamtkapazität von 130 Tonnen
- Pneumatische Fördereinrichtung für Zucker (von den Silos zur Sirupfabrik)
- Zuckertank mit Wiegebehälter und Staubabsaugung von DONALDSON
- Schneckenförderer
- Kontinuierliche Auflöseanlage für Kristallzucker vom Typ CONTIMOL von VAN DER MOLEN (63/65° Brix), Leistung: 12.000 l/h
- VAN DER MOLEN-Plattenwärmetauscher (Kühlung von 70 °C auf 25 °C) mit einem externen BALTIMORE-Luftkühlturm (70 kW)
- UV-Lampen zur Desinfektion von kaltem Sirup
- 8.000-Liter-Lagertank für jungen Sirup
- Zitronensäure-Aufbereitungsanlage: Einfülltrichter, Auflösungsbehälter, Behälter für aufgelöste Zitronensäure mit einem Fassungsvermögen von 2.755 Litern und Verteilung in die verschiedenen Mischbehälter (mit Durchflussmesser)
- System zur Herstellung von Orthophosphorsäure: 1 Außenvorratsbehälter + Bedienfeld zur Versorgung des Anbereitungsbehälters
- 6 horizontale Mischbehälter für Aromen mit Rührwerken:
 - 5 × 5.000 l
 - 1 × 3.500 l
- 1 Aromazufuhrsystem mit 1.000-Liter-Behältern (bei kleineren Behältern erfolgt die manuelle Dosierung in die 6 Mischbehälter)
- 1 Behälter mit Rührwerk zum Vormischen von schwer einarbeitbaren Zutaten (Gummi, Aspartam usw.)
- Rohrleitungen, Ventile, Durchflussmesser, Schaltschränke

Produktgalerie:





