FÁBRICA DE XAROPE VAN DER MOLEN 12 000 LITROS/HORA

• 3 silos exteriores de açúcar, com uma capacidade total de 130 toneladas

• Unidade de transporte pneumático de açúcar (dos silos para a fábrica de xarope)

• Depósito de açúcar com funil de pesagem e sistema de aspiração de poeiras DONALDSON

• Transportador de rosca para alimentação

• Unidade de dissolução contínua de açúcar cristalizado VAN DER MOLEN, modelo CONTIMOL (63/65° Brix), com capacidade de 12 000 l/h

• Permutador de placas VAN DER MOLEN (arrefecimento de 70 °C a 25 °C) com torre de arrefecimento exterior BALTIMORE (70 kW)

• Lâmpadas UV para a desinfeção do xarope frio

• Tanque de armazenamento de xarope fresco com capacidade para 8 000 litros

• Unidade de preparação de ácido cítrico: tremonha de carga, cuba de dissolução, cuba de ácido cítrico dissolvido com capacidade de 2 755 litros e distribuição para as diferentes cubas de mistura (com medidor de caudal)

• Sistema de preparação de ácido ortofosfórico: 1 tanque de armazenamento exterior + painel de comando para alimentar o tanque de preparação

• 6 cubas de mistura horizontais para aromas com agitadores:

- 5 x 5 000 l
- 1 x 3 500 l

• 1 sistema de alimentação de aromas através de recipientes de 1 000 L (para recipientes de menor dimensão, a dosagem é manual nas 6 cubas de mistura)

• 1 cuba com agitador para a pré-mistura de ingredientes difíceis de incorporar (goma, aspartame, etc.)

• Tubagem, válvulas, medidores de caudal, armários de comando





















