

Серия T-Sensation® ТЕХНОЛОГИЧНЫЙ АСЕПТИЧЕСКИЙ ВАРОЧНЫЙ КОТЁЛ СО СКРЕБКАМИ И УВЕЛИЧЕННОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ ТЕПЛООБМЕНА



T-Sensation® один из лучших в области котлов, поскольку обладает десятикратной производительностью по сравнению с обычными котлами.

Это горизонтальный котёл из нержавеющей стали, способный перерабатывать от пятидесяти до тысячи литров продукта и более. Внутреннее пространство состоит из набора пластин через которые проходит рабочая среда. Они спроектированы для увеличения поверхности теплообмена, чтобы минимизировать время обработки. Поверхность пластин и нагревательной рубашки полностью очищается. Система скребков оптимизирует перемешивание продукта и повышает эффективность теплопередачи.

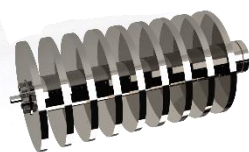
Компания Aurum Process Technology получила патент на этот высокоэффективный котёл и является эксклюзивным производителем этой технологической разработки.

Ёмкость



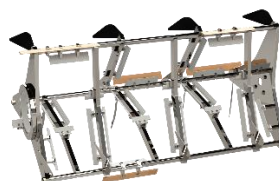
Ёмкость для продукта с паровой рубашкой. С возможностью обработки под давлением или вакуумной обработки.

Теплообменные пластины



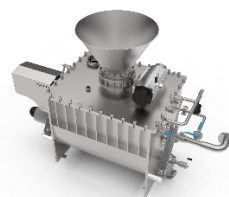
Набор пластин размещается внутри ёмкости с продуктом. Они увеличивают площадь поверхности теплообмена.

Скребок/смеситель



Скребок система предотвращает образование нагара и повышает уровень перемешивания продукта, что улучшает теплопередачу.

T-Sensation



Загрузка продукта сверху и выгрузка с помощью нижнего затвора или клапана позволяет избежать потери давления.

★ Преимущества

- Высококачественный продукт (**вкусовые** и питательные свойства).
- **Асептические** условия работы для **увеличения срока хранения**.
- Может использоваться в серийных или непрерывных производственных процессах.
- Температура обработки до 125 °C.
- Высокая энергоэффективность.
- Сохранение целостности продукта (низкие скорости сдвига).
- Низкий уровень загрязнения.
- Автоматическое открытие верхней крышки позволяет быстро провести визуальный осмотр внутреннего пространства.
- Не требует подачи насоса, может загружаться с помощью шнекового привода, а также с помощью цепных или ленточных подъемников.
- Предотвращается потеря или сокращение продукта во время циклов очистки или смены продукта

Позвоните нам или посетите наш сайт и сделайте Aurum Process Technology своим партнером в области термодинамических технологий.

Некоторые применения



Готовые блюда, соусы, овощные кремы и детское питание



Переработка овощей



Переработка фруктов



Супы, рагу, бульоны



Крем для тела

Другие ключевые применения ☆ Продукция

- Выпаривание.
- Концентрирование.
- Нагрев сухих продуктов.
- Размораживание.
- Охлаждение.
- Кристаллизация.

- Жидкие продукты высокой вязкости.
- Продукты с частицами размером до 40 мм.

Материалы

- Соответствие требованиям безопасности пищевых продуктов.
- Сторона, контактирующая с продуктом: нержавеющая сталь AISI 316L.
- Скребки: тефлон/ПЭЭК (полиарилэфирэфиркетон)
- Сторона не контактирующая с продуктом: нержавеющая сталь AISI 304.



Стандартные модели

Модель	Объем продукта (литры)	Количество пластин	Диаметр пластин (мм)	Площадь (m2)
Серия T-50	50	3	300	0,8
Серия T-220	220	9	450	4,2
Серия T-500	500	9	700	9,1
Серия T-1000	1000	17	700	17,1

Поверхность теплообмена состоит из теплообменных пластин и паровой рубашки