



honema

Industrial honey processing equipment



DISIDRATATORE DI CONDENSA
ATMOSFERICA DEL MIELE

HONEMA TURBOHIVE-A

La disidratazione del miele si usa nei casi in cui il contenuto di umidità del miele supera il 18-20 %, a causa di una sua prematura raccolta o di scarsa qualità. Un elevato contenuto di umidità nel miele riduce la sua vita commerciale e si traduce in separazione e fermentazione, anche a basse temperature di stoccaggio.

Le api possono raccogliere un nuovo lotto di miele. Asciugate il miele non maturo per loro.

Il disidratatore di condensa atmosferica del miele HONEMA TurboHive-A è stato progettato specificamente per la disidratazione ad alte prestazioni di miele su scala industriale, tenendo conto di tutte le caratteristiche specifiche e le proprietà del prodotto. La rimozione dell'umidità in eccesso dal miele viene eseguita senza modificare la sua composizione chimica né comprometterne le proprietà commerciali. L'unica differenza tra il miele disidratato artificialmente e il miele disidratato nell'alveare è il contenuto ridotto di enzimi.



EVAPORAZIONE EFFICIENTE SENZA ALCUN VUOTO

È noto che ceteris paribus la rimozione dell'umidità nel vuoto è più efficiente di quella effettuata sotto la pressione atmosferica, grazie alla più facile rottura dei legami molecolari. Tuttavia, nel disidratatore di miele HONEMA TurboHive-A, è stata aggiunta un'ulteriore soluzione innovativa – una disidratazione intensa ad aria forzata nella camera di trattamento, che si traduce in prestazioni vicine a quelle ottenute con la disidratazione sotto vuoto.

Inoltre, la particolare forma delle lame del disco mescolatore assicura la più vasta area possibile di evaporazione, utilizzando il “principio a cascata”.



PRODUZIONE DI MIELE FARMACEUTICO

Nemmeno il miele di alta qualità con un tasso di umidità pari al 19-20% è utilizzabile nell'industria farmaceutica. La rimozione uniforme di una piccola percentuale supplementare di umidità, senza riscaldamento eccessivo e ossidazione e per un breve periodo di tempo, è un compito che il disidratatore di condensa atmosferica HONEMA è ben in grado di raggiungere.

ULTERIORI CARATTERISTICHE

Oltre alla disidratazione del miele, questo modello può essere utilizzato per la produzione di zucchero invertito, per la produzione di miele artificiale. Ciò significa che è possibile utilizzare l'apparecchio per tutto l'anno, anche quando la naturale stagione della lavorazione del miele è terminata.

Il miele artificiale è un prodotto nutriente e molto popolare nell'industria dolciaria, utilizzato spesso anche per l'alimentazione delle api durante il periodo invernale.



PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

Il miele parzialmente o totalmente sciolto viene caricato nel contenitore di lavoro, che ha una capacità che raggiunge il 90-95 %. Un vettore di calore viene fornito sotto forma di camicia normalmente riempita di acqua calda, se è sufficiente un riscaldamento non superiore a 40 ° C . Se il produttore deve riscaldare il miele a una temperatura più elevata, possono essere installati elementi di riscaldamento elettrici opzionali. Un mescolatore incorporato nel prodotto ruota rapidamente, fornendo il massimo trasferimento di calore tra la parete riscaldata e il prodotto. Lame particolarmente modellate afferrano e sollevano il miele, che successivamente scorre in una varietà di cosiddette "cascate", che poi aumentano enormemente la superficie per l'evaporazione. Raschietti particolari posti tra il disco mescolatore puliscono costantemente le pareti della camera di trattamento dal miele che si attacca.

L'aria nella camera è costretta a deumidificare intensamente per mezzo di un sistema di condensazione integrato ad alte prestazioni che permette alle molecole d'acqua di evaporare ad una velocità superiore. L'aria calda e secca che rimane dopo la rimozione della condensa riscalda ulteriormente il prodotto, attraverso un sistema di recupero.

Il disidratatore di miele HONEMA TurboHive-A incorpora un rifrattometro integrato per il controllo del contenuto di umidità del prodotto durante il processo di disidratazione.

Come opzioni aggiuntive, il disidratatore di miele è dotato di un circuito di ricircolo e di un sistema di filtrazione per pulire il miele da particelle di cera, api morte, e cristalli di glucosio, oltre a fornire la corretta filtrazione di granuli pollinici (se necessario). Il sistema di filtrazione è dotato di schermi smontabili in acciaio inossidabile, che permette di scegliere il grado desiderato di purificazione per ogni applicazione.

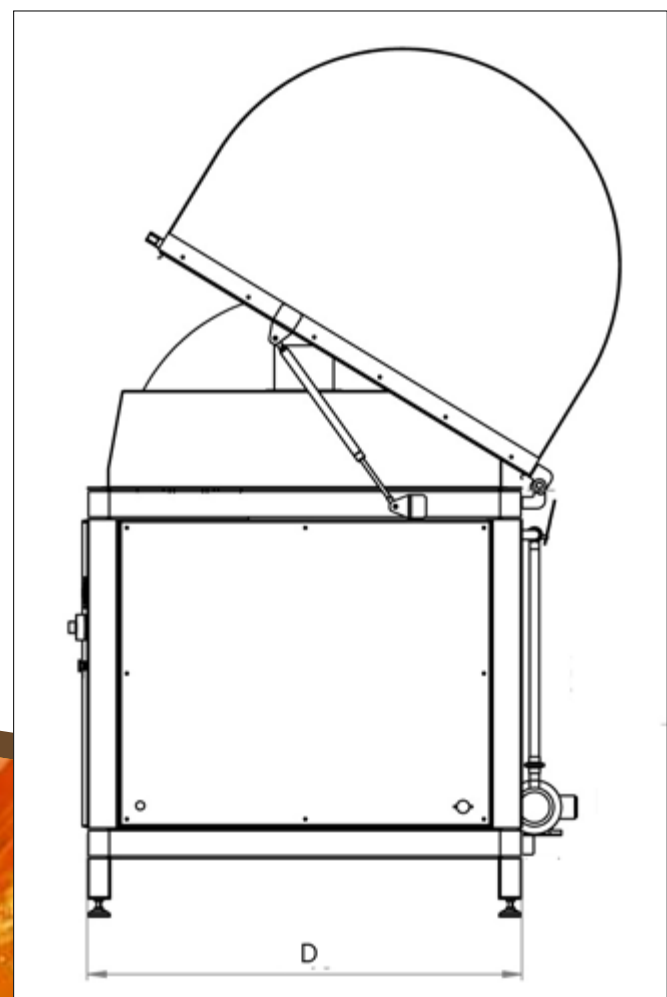
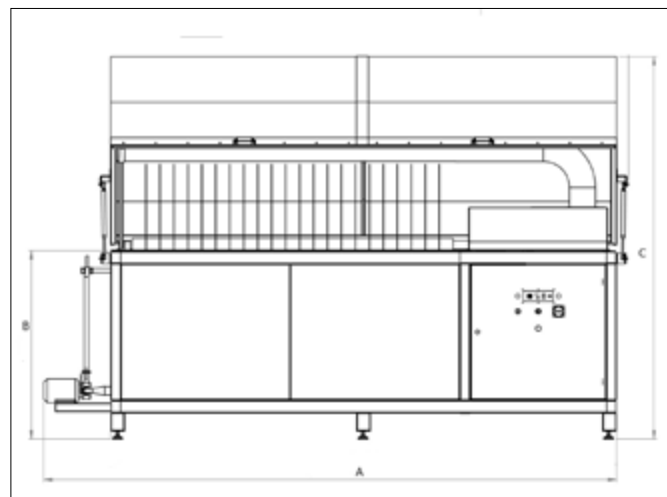
Il disidratatore di miele HONEMA è composto interamente da acciaio alimentare inossidabile AISI304; su richiesta, esso può essere prodotto interamente di qualità AISI316, o per quelle parti in contatto con il prodotto.

La gamma del modello di base comprende modelli con capacità di carico di 300, 500, 1000, 2000, 3000, 4000 e 5000 litri.

Modello	TurboHive- A 300	TurboHive- A 500	TurboHive- A 1000	TurboHive- A 2000	TurboHive- A 3000	TurboHive- A 4000	TurboHive- A 5000
Carico, litri	300	500	1000	2000	3000	4000	5000
Riscaldamento	Connection to the external heating source / included						

VANTAGGI DELL'IMPIANTO DI DISIDRATAZIONE DEL MIELE HONEMA

- Il disidratatore HONEMA TurboHive-A è stato progettato specificamente per il miele e tiene conto di tutte le caratteristiche della lavorazione di questo prodotto.
- È la soluzione professionale più efficace nel campo della disidratazione del miele industriale al giorno d'oggi.
- Permette un aumento significativo della quantità di miele raccolto ogni stagione, con la capacità di ottenere una qualità elevata e una delicata disidratazione finale di miele direttamente dall'alveare.
- Migliora significativamente la qualità del miele non maturo e aumenta la vita commerciale. Il miele lavorato non è separato e non fermenta.
- Durante il processo di disidratazione, il miele può anche essere filtrato.
- Il disidratatore di miele HONEMA ha un design robusto, facile da usare e mantenere, pulito, e progettato per funzionare 24 ore - ogni volta che ne avete bisogno.
- Può essere caricato con miele liquido o parzialmente sciolto.
- La sua progettazione sanitaria. Il disidratatore di miele HONEMA può essere utilizzato nell'industria farmaceutica. Se necessario, può essere fornita la documentazione completa di convalida.



Più di trenta anni di esperienza nella produzione di macchinari per la trasformazione alimentare, e per molti progetti realizzati nel design e negli impianti industriali per la lavorazione del miele, hanno reso possibile l'inserimento sul mercato di una linea di attrezzature con il marchio **HONEMA**.

Fanno parte di **HONEMA** i seguenti strumenti di elaborazione del miele: disidratatori sotto vuoto ed atmosferici del miele, impianti di miscelamento e filtraggio, mescolatori ed omogeneizzatori del miele, pastorizzatori, impianti di elaborazione della crema di miele, linea di produzione del miele artificiale, impianti di pompaggio e dosaggio.

Oltre a dei prodotti sviluppati commercialmente, offriamo anche una produzione individuale di attrezzature con lo scopo di incontrare le esigenze del consumatore.

Ogni apparecchiatura è realizzata in Europa all'interno della nostra area di produzione di una grandezza oltre gli 8000 mt. in cui sono presenti inoltre i nostri stabilimenti di produzione, gli uffici ed i magazzini.

L'azienda EMA Europe fornisce un completo ciclo di servizi nel design, confezionamento, realizzazione e manutenzione di attrezzature di processo:

- Consulenza tecnologica
- Disegno tecnologico
- Produzione di attrezzature all'interno della nostra area
- Costruzione e commissione
- Servizio di garanzia
- Manutenzione dopo l'acquisto in un centro di servizio privato

Per il procedimento di costruzione degli impianti noi usiamo solamente componenti e materiali europei di alta qualità. Non rivendiamo apparecchiature che sono state completamente o parzialmente realizzate in Cina o in altri paesi asiatici.

Diamo gentilmente il benvenuto ai quei potenziali clienti che vorranno visitare il nostro centro di produzione al fine di discutere dei dettagli tecnici con i nostri ingegneri e di classificare così il nostro livello tecnico.



e-mail:
info@honeyequipment.com

+421 2 333 25 774

Trova il rappresentante
a te più vicino nella sezione
contatti

<http://www.honeyequipment.com/contact-information>



honema

Industrial honey processing equipment