



honema

Industrial honey processing equipment



L'IMPIANTO DI FUSIONE
E DI FILTRAZIONE DEL MIELE

HONEMA CLEARHONEY

MIELE ATTRAENTE PER IL CONSUMATORE

L'impianto di fusione e di filtrazione del miele HONEMA ClearHoney è stato progettato per la produzione di prodotti naturali di alta qualità con buone proprietà commerciali e un aspetto attraente.

L'esperienza dimostra che la maggioranza dei consumatori preferisce il miele trasparente liquido, che è considerato naturale - a livello globale, il miele allo stato liquido è più richiesto. L'impianto di fusione e di filtrazione del miele eseguono i seguenti processi: fusione del miele cristallizzato; un trattamento termico per la rimozione di batteri e lieviti che possono portare ad un deterioramento del miele; filtrazione - purificazione del miele per rimuovere varie impurità come pezzi di nido d'ape, erba, bolle d'aria, larve di api, o cristalli di glucosio, che diventano centri di cristallizzazione e portano ad una cristallizzazione accelerata del miele.



PURIFICAZIONE DEL MIELE PROVENIENTE DA AREE ECOLOGICAMENTE SFAVORITE

L'impianto di fusione e di filtrazione del miele HONEMA ClearHoney può essere utilizzato per la purificazione di miele proveniente da aree ecologicamente sfavorite, contaminate da metalli pesanti e radionuclidi. La maggior parte delle sostanze dannose presenti nel miele che sono dovute all'inquinamento ambientale, sono determinate dal numero di grani di polline nel miele e dal loro livello di contaminazione. Pertanto, l'effettiva rimozione di grani di polline contaminati fornisce un miele con un alto grado di purificazione da elementi dannosi.





CARATTERISTICHE

- Trattamento termico per la fusione dei cristalli.
- Filtrazione per prevenire la rapida cristallizzazione attraverso la rimozione di tutte le piccole particelle come bolle d'aria, grani di polline, e cristalli di glucosio che possono causare la cristallizzazione.
- Eliminazione di batteri e lieviti che causano il deterioramento del miele.
- Purificazione del miele dalla contaminazioni con metalli pesanti e radionuclidi, attraverso l'ultrafiltrazione e la rimozione del polline contaminato.

PROGETTAZIONE E PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

L'impianto di fusione e di filtrazione del miele HONEMA ClearHoney è comunemente usato nella linea di lavorazione del miele prima della macchina di rifornimento o prima della fase dell'impianto di produzione della crema di miele.

Il miele viene riscaldato ad una bassa temperatura. Dopo il passaggio attraverso la sezione di filtrazione, il prodotto viene rapidamente raffreddato nella seconda sezione dell'impianto, che garantisce il mantenimento di tutte le proprietà benefiche del miele. Le temperature di riscaldamento e raffreddamento della lavorazione del miele sono regolate da un sistema di controllo.

Il metodo continuo del procedimento assicura un trattamento termico uniforme dell'intero lotto di miele e impedisce il surriscaldamento locale - che spesso si verifica quando il miele è sciolto nei fusti.

Il sistema di lavorazione del miele HONEMA ClearHoney consiste in due scambiatori di calore tubolari (uno per il riscaldamento e uno per il raffreddamento), un serbatoio di materiali riscaldanti, riscaldatori, valvole, una pompa per la circolazione dei materiali, una pompa per la circolazione del prodotto, un sistema di filtrazione e un pannello di controllo.

Il miele viene pompato nel primo scambiatore di calore, dove viene sciolto; il prodotto poi passa attraverso la sezione di filtrazione, dotata di setacci intercambiabili. Il prodotto viene poi raffreddato e procede verso un'ulteriore lavorazione (riempimento, ecc).

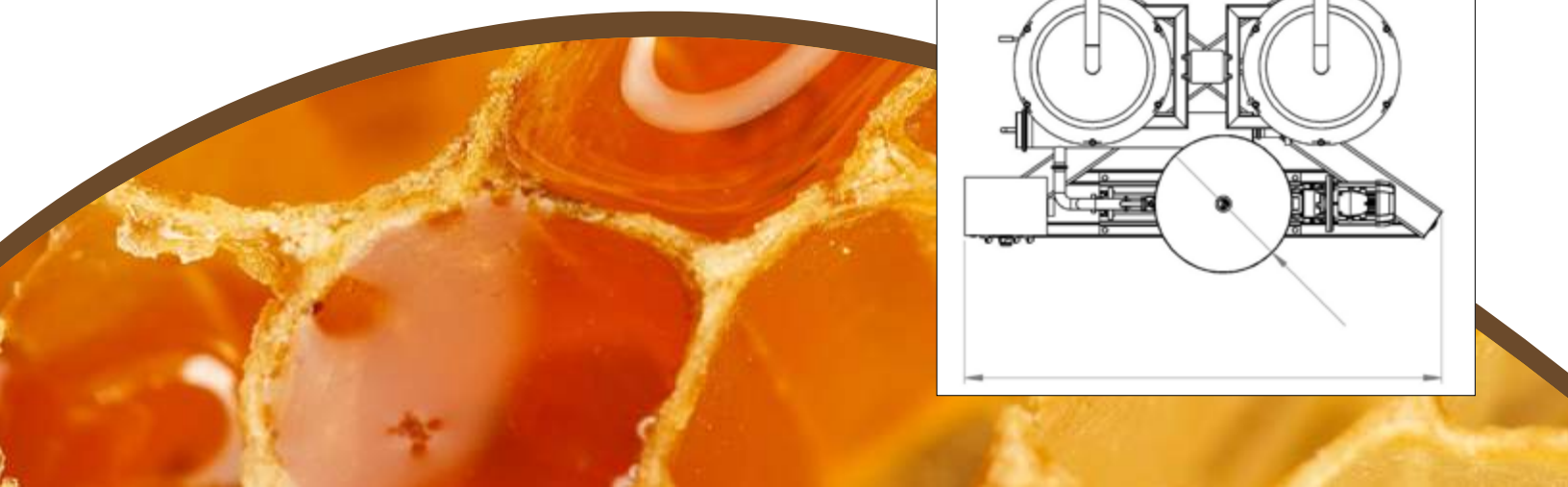
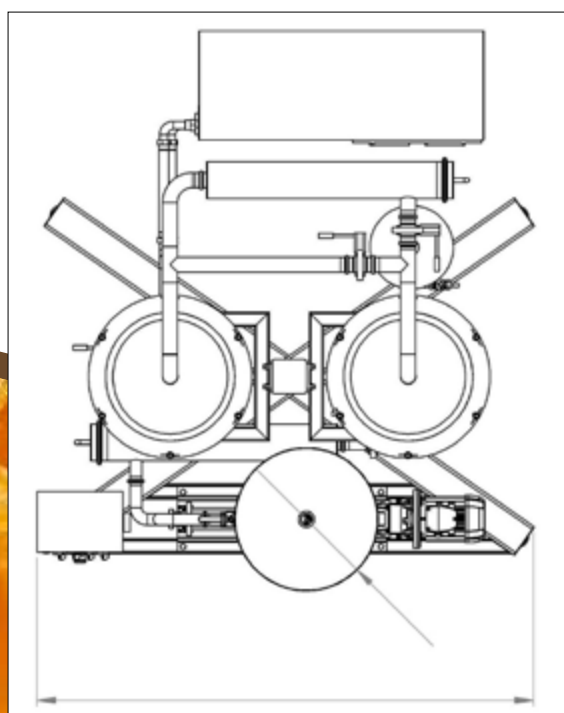
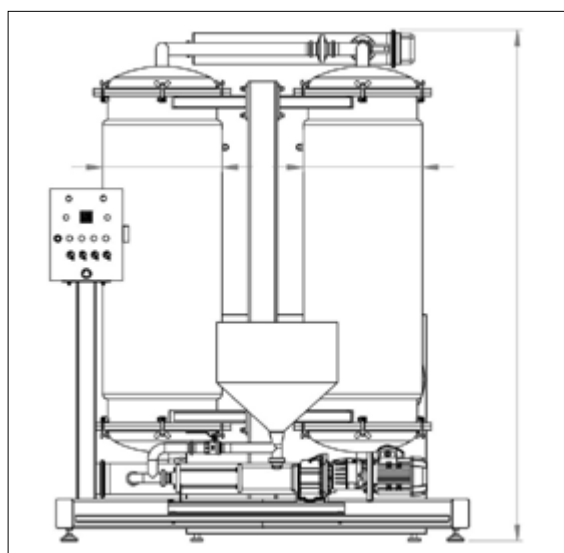
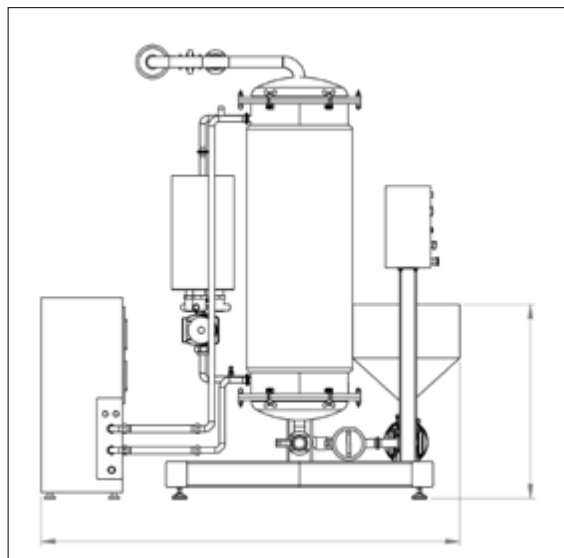
L'impianto di lavorazione HONEMA ClearHoney è uno strumento versatile per il produttore che gli permette di regolare da sé i parametri di lavorazione del miele come la temperatura di riscaldamento, la durata del trattamento termico, la pressione del miele quando pompa attraverso il sistema di filtrazione e le dimensioni delle celle nella griglia del filtro. Un abile uso di questi parametri significa che è possibile produrre un miele del tutto naturale, libero da impurità, che conserva tutti i nutrienti, ed è ancora completamente sterile e purificato dal polline.

Un sistema di controllo automatico, basato su un regolatore industriale, permette di controllare la temperatura e la durata del riscaldamento, nonché la velocità e la pressione alla quale il miele attraversa l'impianto.

Modello	ClearHoney-1000	ClearHoney-2000
Volume totale, litri	1000	2000
Esecuzione	Vuoto / atmosferica	
Riscaldamento	Incluso / Collegamento alla sorgente esterna	
Chilling	Incluso / Collegamento alla sorgente esterna	

I VANTAGGI DELL'IMPIANTO DI LAVORAZIONE HONEMA CLEARHONEY

- Versatile - l'impianto è adatto per la lavorazione di diversi tipi di miele per produrre un prodotto finale con una varietà di proprietà commerciali.
- Qualità costantemente elevata del prodotto finito da lotto a lotto.
- Trattamento termico uniforme; libertà dal surriscaldamento locale.
- Maggiore periodo libero da cristallizzazione, grazie alla rimozione di agglomerati di cristallizzazione come quelli causati da impurità e fondendo eventuali cristalli di semi esistenti di mono- e disaccaridi.
- Facile e conveniente gestione di tutti i processi utilizzando il regolatore industriale.
- Manutenzione e pulizia facile.
- Sistema di riscaldamento integrato.
- Progettazione sanitaria; niente zone morte dove è possibile un accumulo del prodotto.
- Fabbricato in UE, con materiali e componenti di alta qualità.



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