



honema

Industrial honey processing equipment



ATMOSFERYCZNY KONDENSACYJNY
DEHYDRATOR DO MIODU

HONEMA TURBOHIVE-A

Suszenie miodu wykonuje się w sytuacjach, w których zawartość wody w miodzie przekracza 18-20% skutkiem jego przedwczesnego zebrania lub niskiej jakości. Wysoka zawartość wody w miodzie obniża jego trwałość, wpływa także na jego rozwarstwienie i fermentację nawet podczas przechowywania w niskich temperaturach.

Pszczoły mogą zająć się zbieraniem nowej partii miodu. Ty możesz osuszyć niedojrzały miód.

Atmosferyczny, kondensacyjny dehydrator do miodu HONEMA TurboHive-A został zaprojektowany specjalnie pod kątem uzyskania wysokiej wydajności procesu osuszania miodu na skalę przemysłową, z uwzględnieniem wszystkich specyficznych cech i właściwości produktu. Usuwanie nadmiaru wody z miodu jest realizowane bez modyfikowania jego składu chemicznego lub pogorszenia właściwości handlowych. Jedyna różnica pomiędzy sztucznie suszonym miodem i miodem osuszonym naturalnie wiąże się z obniżeniem zawartości enzymów.



SKUTECZNE ODPAROWYWANIE BEZ STOSOWANIA PODCIŚNIENIA

Znanym faktem jest znacznie wyższa wydajność usuwania wody z wykorzystaniem podciśnienia, niż w przypadku przeprowadzania tego procesu przy normalnym ciśnieniu atmosferycznym ze względu na łatwiejszy rozpad wiązań molekularnych. Jednakże w dehydratorze miodu HONEMA TurboHive-A zastosowano dodatkowo innowacyjne rozwiązanie w postaci intensywnego, wymuszonego obiegu powietrza suszenia w komorze roboczej, dzięki czemu rezultaty tak przeprowadzonego procesu osuszania zbliżone są do uzyskanych podczas suszenia podciśnieniowego.

Ponadto specjalna konstrukcja ostrzy mieszadła dyskowego zapewnia uzyskanie największej możliwej powierzchni parowania dzięki zastosowaniu "zasady wodospadu".



PRODUKCJA MIODU DO ZASTOSOWAŃ FARMACEUTYCZNYCH

Nawet wysokiej jakości miód o współczynniku wilgotności 19-20% nie może zostać wykorzystany w przemyśle farmaceutycznym. Jednorodne usunięcie kilku dodatkowych procent wilgoci przy uniknięciu jednoczesnego nadmiernego ogrzewania i utleniania miodu, do tego w krótkim czasie jest możliwe do uzyskania za pomocą atmosferycznego, kondensacyjnego dehydratora do miodu HONEMA TurboHive-A.

DODATKOWE FUNKCJE

Oprócz suszenia miodu urządzenie to można również wykorzystać do produkcji cukru inwertowanego przeznaczonego do wytwarzania sztucznego miodu. Oznacza to także, że można korzystać z maszyny przez cały rok, nawet gdy sezon przetwarzania miodu naturalnego dobiegnie końca.

Sztuczny miód jest pożywnym i bardzo popularnym w przemyśle cukierniczym produktem, często wykorzystywanym do karmienia pszczół w okresie zimowym.



ZASADA DZIAŁANIA

Częściowo lub całkowicie płynny miód wprowadza się do pojemnika roboczego, którego pojemność wynosi do 90-95%. Energia cieplna jest dostarczana za pośrednictwem płaszcza grzewczego zazwyczaj wypełnionego ciepłą wodą, o ile nie zachodzi konieczność ogrzewania do temperatury powyżej 40° C. Jeśli producent musi ogrzać miód do wyższej temperatury, istnieje możliwość zainstalowania opcjonalnych elektrycznych elementów grzewczych. Wbudowane mieszadło obraca się z wyższą prędkością, co pozwala uzyskać maksymalny poziom wymiany ciepła między ogrzewanymi ściankami urządzenia oraz produktem. Specjalnie opracowany kształt ostrzy mieszadła pozwala na efektywne nabieranie miodu, który następnie spływa pod postacią tak zwanych „wodospadów” znacznie zwiększających powierzchnię odparowania wody z produktu. Specjalne skrobaki znajdujące się pomiędzy dyskami mieszadła stale oczyszczają ściany komory roboczej zapobiegając przywieraniu miodu.

Powietrze w komorze poddawane jest intensywnemu, wymuszonemu procesowi osuszania za pomocą zintegrowanego systemu o wysokiej wydajności, który umożliwia cząsteczkom wody szybkie odparowanie. Gorące, suche powietrze pozostałe po usunięciu kropli dodatkowo podgrzewa produkt przy wykorzystaniu systemu rekuperacji.

Dehydrator miodu HONEMA TurboHive-A zawiera zintegrowany refraktometr pozwalający na kontrolowanie zawartości wody w produkcie podczas procesu osuszania.

Dehydrator miodu oferuje także dodatkową funkcjonalność w postaci pętli recyrkulacyjnej i systemu filtracji pozwalającym na oczyszczenie miodu z cząstek wosku, martwych pszczół i skryzalizowanej glukozy, jak również zapewnienie dokładnej filtracji ziaren pyłku (jeśli zachodzi taka potrzeba). System filtracyjny jest wyposażony w wymienne ekrany wykonane ze stali nierdzewnej, co pozwala wybrać żądany poziom oczyszczania dla każdego procesu.

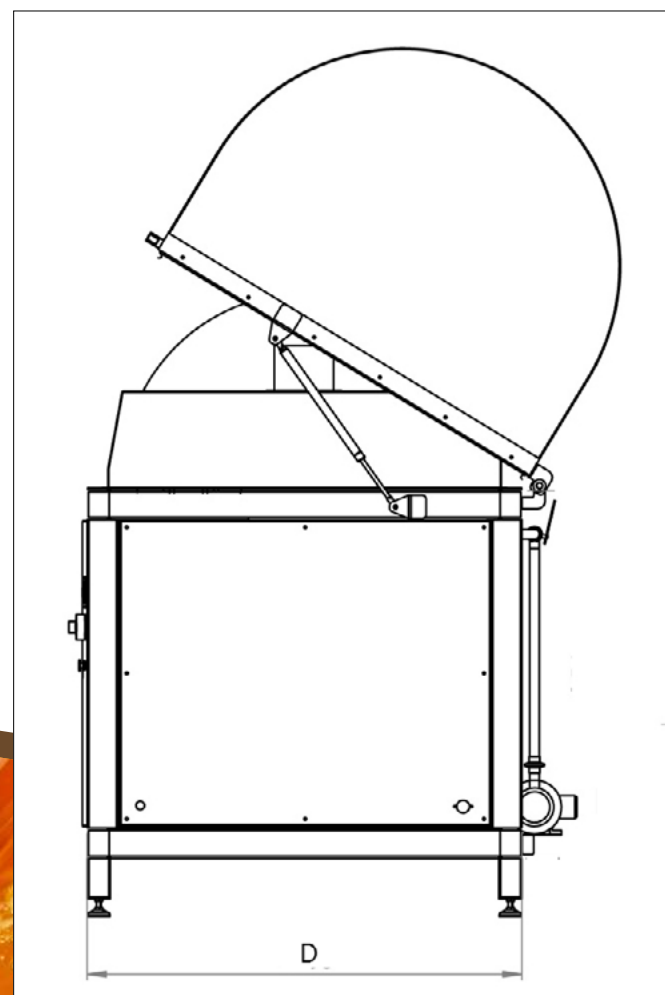
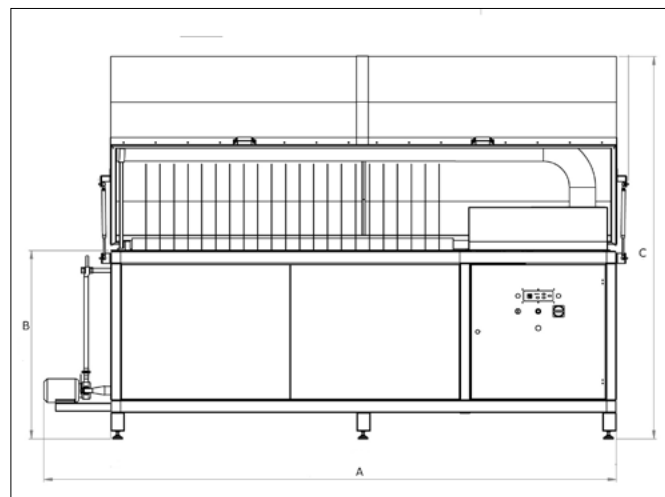
Dehydrator miodu HONEMA TurboHive-A jest wykonany w całości z nierdzewnej stali dopuszczonej do kontaktu z żywnością (AISI304). Na życzenie może zostać zastosowana stal gatunku AISI316 dla całego urządzenia lub tylko w strefach kontaktu z produktem.

Podstawowa gama modeli obejmuje urządzenia o pojemności 300, 500, 1000, 2000, 3000, 4000 i 5000 litrów.

Model	TurboHive- A 300	TurboHive- A 500	TurboHive- A 1000	TurboHive- A 2000	TurboHive- A 3000	TurboHive- A 4000	TurboHive- A 5000
Obciążenie wsadowe, litry	300	500	1000	2000	3000	4000	5000
Ogrzewanie	Połączenie z zewnętrznym źródłem ciepła / włączone						

KORZYŚCI WYNIKAJĄCE Z ZASTOSOWANIA ATMOSFERYCZNEGO, KONDENSACYJNEGO DEHYDRATORA DO MIODU HONEMA TURBOHIVE-A

- Dehydrator HONEMA TurboHive-A został zaprojektowany specjalnie pod kątem miodu i bierze pod uwagę wszystkie wymagania dotyczące wydajnego przetwarzania tego produktu.
- Jest to obecnie najbardziej wydajne, profesjonalne rozwiązaniem w dziedzinie przemysłowego osuszania miodu.
- Urządzenie pozwala uzyskać znaczny wzrost ilości miodu zebranego w sezonie, z możliwością osiągnięcia wysokiej jakości i delikatnego osuszania końcowego miodu pochodzącego wprost z pasieki.
- Urządzenie w znacznym stopniu poprawia jakość niedojrzałego miodu i zwiększa jego trwałość. Przetworzony w ten sposób miód nie ulega rozwarstwianiu i nie fermentuje.
- W trakcie przetwarzania dostępna jest także możliwość filtracji miodu.
- Dehydrator miodu HONEMA TurboHive-A cechuje się solidną konstrukcją, jest łatwy w obsłudze i utrzymaniu w czystości, został zaprojektowany z myślą o pracy o dwadzieścia cztery godziny na dobę - zawsze, gdy tego potrzebujesz.
- Urządzenie może zostać załadowane miodem płynnym lub częściowo płynnym.
- Jego konstrukcja spełnia normy sanitarne. Dehydrator miodu HONEMA TurboHive-A może być używany w przemyśle farmaceutycznym. W razie potrzeby dostępna jest pełna dokumentacja dopuszczająca do użytku.



Ponad trzydzieści lat doświadczenia w produkcji urządzeń przeznaczonych dla przemysłu spożywczego i innych branż, jak również wiele zrealizowanych projektów w zakresie projektowania i produkcji sprzętu przemysłowego związanego z przetwarzaniem miodu pozwoliło nam wprowadzić na rynek nową linię urządzeń o nazwie **HONEMA**.

Gama urządzeń do przetwarzania miodu **HONEMA** obejmuje próżniowe i atmosferyczne dehydratory miodu, urządzenia do upłynniania i filtrowania, mieszalniki i homogenizatory, pasteryzatory, systemy przetwarzania miodu płynnego, linie produkcyjne miodu sztucznego, a także systemy pompowania i dozowania miodu.

Oprócz urządzeń skierowanych na rynek przemysłowy oferujemy także możliwość zaprojektowania wyposażenia według indywidualnych potrzeb klienta.

Wszystkie urządzenia produkowane są w naszej własnej fabryce o powierzchni 8000 m² zlokalizowanej na terenie Europy, w skład której wchodzi zakłady produkcyjne, biura i magazyny.

Firma EMA Europe dostarcza kompleksowe usługi w projektowaniu, produkcji, wdrażanie i utrzymanie sprzętu technologicznego

włącznie z:

- konsultacja technologiczny
- projekt technologiczny
- produkcja sprzętu w naszym własnym zakładzie produkcyjnym
- montowanie i uruchomienie
- serwis gwarancyjny
- utrzymanie z prywatnym centrum serwisowym

W procesie produkcji urządzeń, używamy tylko wysokiej jakości europejskiej materiały i komponenty.

Nie sprzedawać urządzeń, które zostały całkowicie lub częściowo produkowane w Chinach i innych krajach azjatyckich.

Serdecznie witamy naszych potencjalnych klientów do odwiedzenia naszej produkcji w celu omówienia szczegółów technicznych z naszych inżynierów i ocenić poziom naszej techniki.



e-mail:
info@honeyequipment.com

+421 2 333 25 774

Znajdź najbliższego
przedstawiciela handlowego

<http://www.honeyequipment.com/pl/kontakt>



honema

Industrial honey processing equipment