



honema

Industrial honey processing equipment



EL SECADOR DE MIEL AL VACÍO

HONEMA TURBOHIVE-V

MEJORA DE LA CALIDAD DE LA MIEL NO MADURA

El secador de miel al vacío HONEMA TurboHive-V está diseñado para la eliminación intensiva y suave del exceso de humedad de la miel bajo condiciones de vacío. Un contenido excesivo de humedad en la miel (más del 18 a 20%), debido a su recolección temprana o a la mala calidad, conducen a dificultades en el almacenamiento a largo plazo, así como a la separación y fermentación.

La fermentación de la miel es causada por varios factores, tales como un alto contenido de humedad, una temperatura de almacenamiento desfavorable, un alto contenido de células de levadura, así como cenizas y el contenido de nitrógeno. Sin embargo, el contenido de agua en la miel es el factor decisivo en relación con la fermentación, debido a que, con un contenido de humedad inferior al 17% no hay fermentación posible, independientemente del número de células de levadura; en cambio, con un contenido de humedad de más del 20%, el riesgo de fermentación está siempre presente.



EFICIENCIA

La eficiente eliminación de la humedad de la miel se lleva a cabo no sólo por el vacío, sino también por medio de la máxima área posible de intercambio de calor y la transferencia de calor que incluyen las paredes internas de la cámara de trabajo y toda la superficie del agitador a disco. Debido a la gran superficie de intercambio de calor, hemos reducido significativamente los costos de energía para la evaporación de la humedad, en comparación con los aparatos convencionales de secado al vacío.

AUMENTO DE LA PRODUCTIVIDAD

Las abejas vivas gastan una cantidad considerable de tiempo y esfuerzo en el secado final de la miel en la colmena. La posibilidad de realizar un secado final de la miel después de su extracción a partir de los colmenares aumenta significativamente la cosecha de miel por temporada.

Elimina la humedad sin aumentar el contenido de hidroximetil furfural.

El secador ha sido diseñado específicamente para miel, teniendo en cuenta todas las características de este sensible producto, y puede eliminar eficazmente la humedad sin calefacción, o con calentamiento a baja temperatura que no conduzca a un aumento de contenido de hidroximetil furfural. La miel secada en el secador al vacío HONEMA TurboHive-V se puede utilizar en la industria farmacéutica.





BENEFICIOS

- ◆ Diseño sanitario
- ◆ Fabricado en la UE con materiales y componentes de alta calidad
- ◆ Eliminación suave de la humedad sin calentamiento o con calentamiento mínimo, conservando todas las cualidades beneficiosas de la miel; no aumenta el contenido de HMF (hidroximetil furfural).
- ◆ El secador de miel HONEMA TurboHive-V se puede utilizar para la producción de miel farmacéutica
- ◆ Evaporación de alta eficiencia a bajo coste energético y por un corto período de tiempo
- ◆ Bajo nivel de ruido y carencia de emisiones nocivas.

DISEÑO

El secador de miel al vacío HONEMA TurboHive-V consiste en una cámara de vacío horizontal de acero inoxidable AISI304 (o AISI316 a pedido), equipado con un sistema agitador a disco especialmente diseñado, con raspadores, sistema de vacío, condensado y control, basado en controladores industriales. La eliminación de condensados se realiza mediante un innovador separador ciclónico de alto rendimiento.

El secador de miel al vacío HONEMA TurboHive-V está equipado con un refractómetro incorporado para controlar el nivel del contenido de humedad durante el proceso de evaporación.

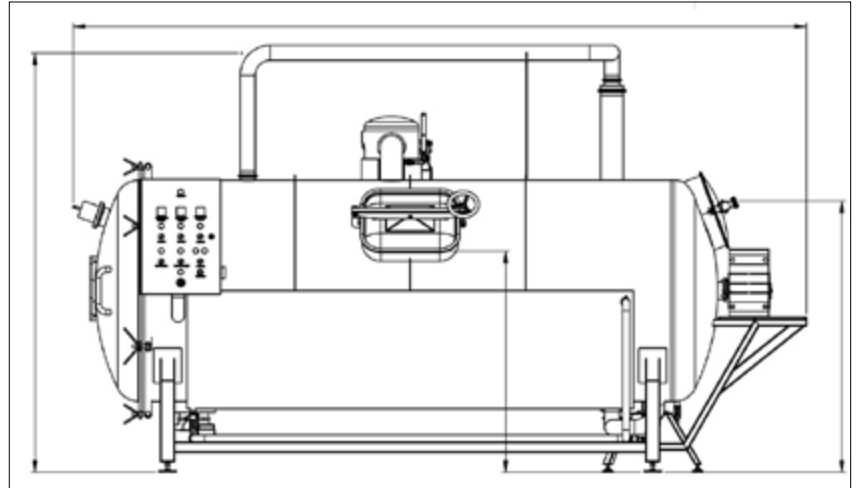
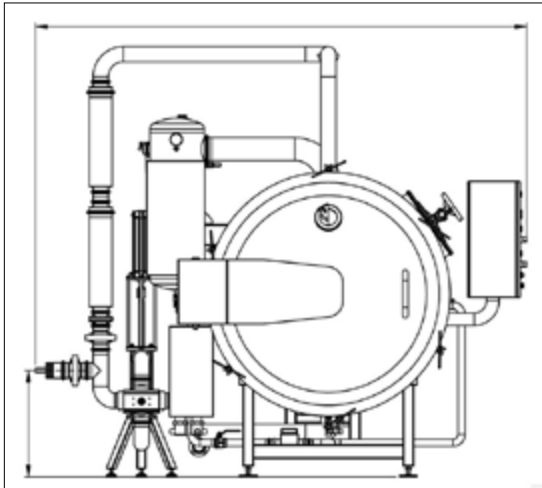
El secador se puede equipar en forma opcional, con un sistema en espiral de recirculación y filtración de la miel. Los filtros en el sistema de filtrado son intercambiables y están hechos en acero inoxidable, y permiten la limpieza básica de grandes impurezas así como la ultrafiltración para eliminar los granos de polen.

Los modelos básicos incluyen cámaras con una capacidad volumétrica de 500, 1.000, 2.000, 3.000, 4.000 y 5.000 litros. La fabricación personalizada de secadores al vacío de cualquier tamaño está disponible a pedido.

La capacidad de la cámara de vacío es del 50% del volumen total.



Modelo	TurboHive-V 300	TurboHive-V 500	TurboHive-V 1000	TurboHive-V 2000	TurboHive-V 3000	TurboHive-V 4000	TurboHive-V 5000
Carga por lotes, litros	300	500	1000	2000	3000	4000	5000
Calefacción	La conexión a la fuente de calor externa / incluidos						



Más de treinta años de experiencia en la producción de equipos de procesamiento para la industria alimentaria y otras industrias y muchos proyectos terminados en el diseño y fabricación de equipos industriales para el procesamiento de la miel, nos ha permitido llevar al mercado una línea de equipos bajo la marca **HONEMA**.

La gama **HONEMA** de equipos de procesamiento de miel incluyen secadores de miel al vacío y a presión atmosférica, equipos de fundido y filtrado, mezcladores y homogeneizadores de miel, pasteurizadores, sistemas de procesamiento de miel crema, una línea de procesamiento de sucedáneos de la miel y sistemas de bombeo y dosificación.

Además de los productos desarrollados para el mercado, también ofrecemos el desarrollo de diseños de equipos individuales para cumplir con las especificaciones del cliente.

Todos los equipos se fabrican en nuestra propia area de 8.000 metros cuadrados emplazada en Europa, que incluye las plantas de fabricación, oficinas y almacenes.

La compañía gmbh EMA ofrece un servicio de ciclo completo: diseño, fabricación, implementación y mantenimiento de equipos de procesamiento, incluyendo:

- Consultoría Tecnológica
- Diseño Tecnológico
- Producción del equipo en nuestra propia planta de producción
- Montaje y puesta en servicio
- Servicio de Garantía
- Servicio post-venta de mantenimiento con un centro de servicio privado

En el proceso de producción de equipos, utilizamos sólo materiales y componentes europeos de alta calidad. No revendemos equipos que hayan sido total o parcialmente fabricados en China u otros países asiáticos.

Invitamos a nuestros clientes potenciales a visitar nuestro centro de fabricación en Austria para discutir los detalles técnicos con nuestros ingenieros y para valorar nuestro nivel técnico.



e-mail:
info@honeyequipment.com

+421 2 333 25 774

Encuentre
el representante
de ventas más cercano en la
sección de contactos

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



honema

Industrial honey processing equipment