



**honema**

Industrial honey processing equipment



L'UNITÉ DE FUSION ET  
DE FILTRATION DU MIEL

**HONEMA CLEARHONEY**

## DU MIEL ATTRACTIF POUR LE CONSOMMATEUR

L'unité de fusion et de filtration du miel HONEMA ClearHoney est conçue pour la fabrication de produits naturels de haute qualité ayant de bonnes propriétés commerciales et un aspect attrayant. L'expérience montre que la majorité des consommateurs, préfère un miel clair et liquide, qui est alors considéré comme naturel – Globalement, le miel à l'état liquide est bien plus en demande.

Cette unité effectue les opérations suivantes: fusion du miel cristallisé; traitement thermique pour éliminer les bactéries et les levures pouvant amener à la détérioration du miel; filtration – purification du miel pour éliminer diverses impuretés telles que des morceaux de nid d'abeille, d'herbe, de bulles d'air, de larves d'abeilles, ou de cristaux de glucose qui deviennent des éléments de cristallisation et qui mènent à une accélération de cette dernière.



## PURIFICATION DU MIEL DES RÉGIONS ÉCOLOGIQUEMENT DÉFAVORABLES

L'unité de fusion et de filtration du miel HONEMA ClearHoney peut être utilisée pour la purification du miel de zones écologiquement défavorables contaminées par des radionucléides et métaux lourds. La plupart des substances nuisibles trouvées dans le miel causées par pollution environnementale, sont déterminées par le nombre de grains de pollen dans le miel et leur niveau de contamination. La suppression effective de ces grains de pollen contaminés fournit alors un miel hautement purifié et nettoyé de ces éléments nocifs.





## FONCTIONNALITÉS

- Traitement par chaleur pour la fonte des cristaux.
- Filtration afin de prévenir toute cristallisation en éliminant toutes les particules fines telles que bulles d'air, grains de pollen, et cristaux de glucose pouvant causer la cristallisation.
- Élimination des bactéries et levures pouvant entraîner la détérioration du miel.
- Purification du miel de toute contamination par métaux lourds et radionucléides, à travers une ultrafiltration et une élimination du pollen contaminé.

## CONCEPTION ET PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

L'unité de fusion et de filtration du miel HONEMA ClearHoney est utilisée fréquemment sur la chaîne de production du miel avant l'utilisation de la machine de remplissage ou avant l'étape de production de crème de miel.

La méthode continue du processus assure un traitement par la chaleur uniforme sur le lot entier de miel et empêche toute surchauffe localisée – ce qui survient fréquemment quand le miel est fondu en fûts.

Le système de traitement du miel HONEMA ClearHoney est constitué de deux échangeurs de chaleur tubulaires (le premier pour la chauffe et le second pour le refroidissement), un réservoir de chauffe des fluides, d'éléments chauffants, de vannes, d'une pompe pour la circulation des fluides, un système de filtrations et d'un panneau de contrôle.

Le miel est pompé dans le premier échangeur de chaleur, où il est fondu, le produit passe alors au travers de la section de filtration équipée de tamis interchangeables. Le produit est ensuite refroidi et passe aux étapes de processus suivantes (remplissage, etc).

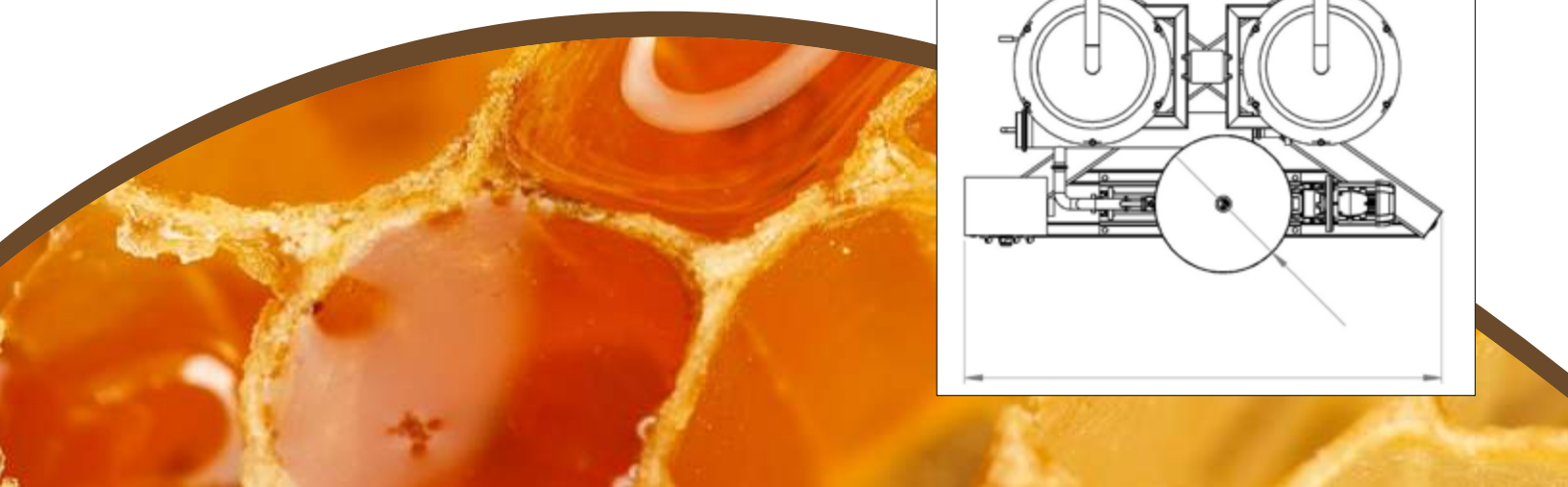
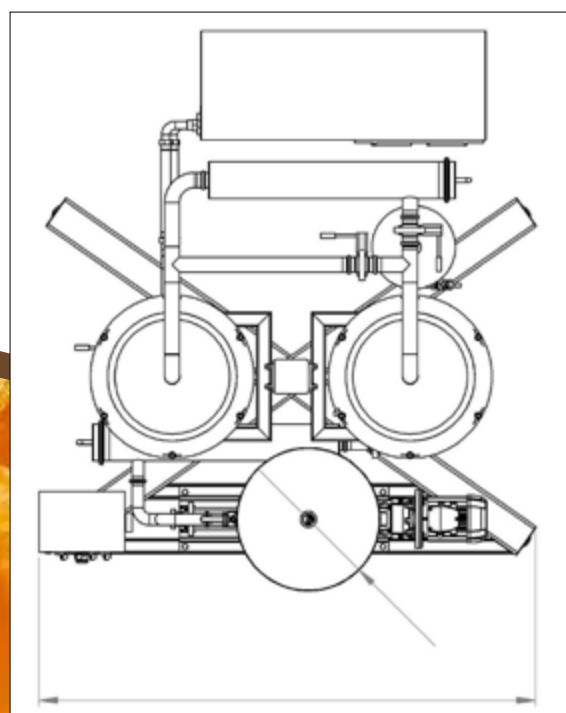
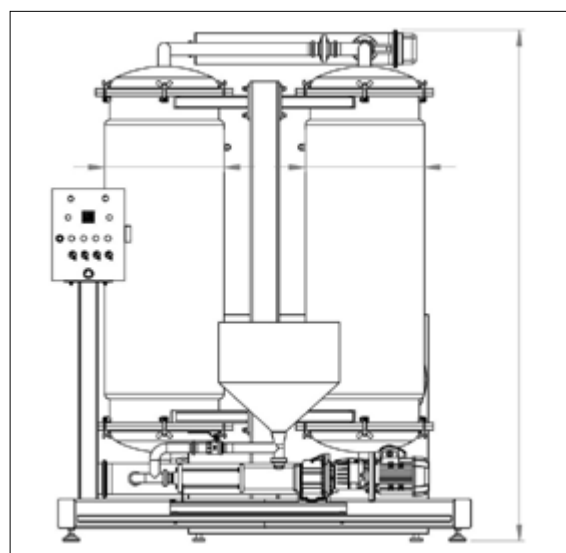
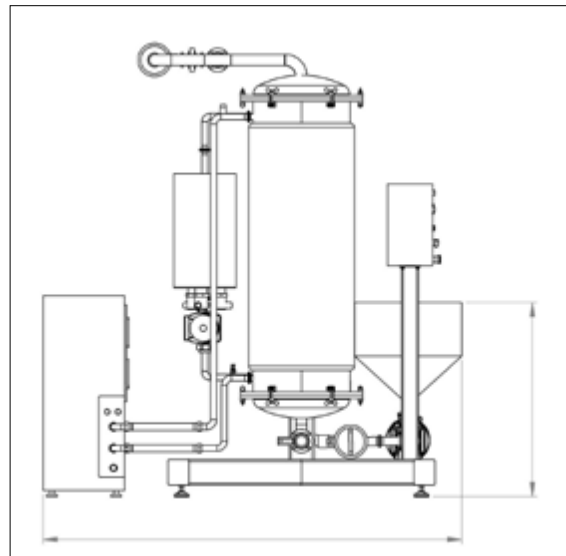
L'unité de traitement HONEMA ClearHoney est un outil polyvalent pour les fabricants leur permettant de réguler les paramètres de traitement du miel tels que la température de chauffage, la durée du traitement thermique, la pression de pompage du miel à travers le système de filtration et la taille des cellules passant dans la grille du filtre. Une utilisation habile de ces paramètres signifie qu'il est possible de produire deux types de miel. L'un étant entièrement naturel et sans impureté, préservant tous ses nutriments. Le second étant stérile et purifié du pollen.

Un système de contrôle automatique, placé sur un contrôleur industriel, permet de contrôler la température et la durée de chauffage, ainsi que le débit et la pression à laquelle le miel passe à travers l'unité.

Modèle	ClearHoney-1000	ClearHoney-2000
Capacité, jusqu'à, kg / h	1000	2000
Chauffage	source externe / include	
Système de refroidissement	source externe / include	
Filtration	jusqu'à 200 µm / jusqu'à 10 µm	

## AVANTAGES DE L'UNITÉ DE PRODUCTION CLEARHONEY DE HONEMA

- Versatile - l'unité est adaptée au traitement de plusieurs variétés de miel afin de produire un produit fini aux multiples propriétés commerciales.
- Haute qualité constante du produit fini sur chacune des productions.
- Traitement par la chaleur uniforme; possibilité de chauffe supplémentaire localisée.
- Prévention contre la cristallisation accrue, grâce à l'élimination des éléments cristallisateurs, telles que les impuretés, et au mélange de tout élément cristallisant préexistant des mono et disaccharides.
- Gestion facile et pratique de tous les processus grâce à l'utilisation du contrôleur industriel.
- Entretien et nettoyage facile.
- Système de mise en température intégré.
- Conception sanitaire; absence de zone où l'accumulation de produit est possible.
- Fabriqué en Europe, avec des matériaux et composants de haute qualité.



Plus de trente ans d'expérience dans les équipements de processus de production pour les industries alimentaires et autres, et de nombreux projets réalisés dans la conception et la fabrication d'équipements industriels pour le traitement du miel nous a permis d'apporter sur le marché une gamme d'équipements sous la marque **HONEMA**.

La gamme des équipements de traitement du miel **HONEMA** comprend un aspirateur et des séchoirs atmosphériques de miel, des fondoirs et des filtres, des mélangeurs de miel et homogénéisateurs, pasteurisateurs, des systèmes de traitement de miel crémeux, une ligne de traitement du miel artificiel, de pompage et de systèmes de dosage.

Outre les produits développés dans le commerce, nous offrons également le développement de la conception des équipements individuels pour répondre aux spécifications du client.

L'ensemble de l'équipement est fabriqué dans son propre espace européen de site de plus de 8000 m<sup>2</sup>, y compris les usines de fabrication, les bureaux et les entrepôts.

L'entreprise EMA Europe fournit des services de cycle entiers dans la conception, la fabrication, la mise en œuvre et la maintenance d'équipements de traitement:

- Consultation technologique
- Conception technologique
- La production de matériel au niveau de notre propre site de production
- Montage et mise en service
- Garantie
- Maintenance après-vente avec un centre de service privé

Dans le processus de production de l'équipement, nous n'utilisons que des matériaux et des composants de haute qualité européennes. Nous ne revendons pas l'équipement qui a été entièrement ou partiellement fabriqué en Chine ou dans d'autres pays asiatiques.

Nous souhaitons la bienvenue à nos clients potentiels pour visiter notre centre de fabrication pour discuter des détails techniques avec nos ingénieurs et pour évaluer notre niveau technique.



e-mail:  
[info@honeyequipment.com](mailto:info@honeyequipment.com)

+421 2 333 25 774

**Vous pouvez trouver le centre de services le plus proche dans la section «Contacts»**

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



# honema

Industrial honey processing equipment