



# honema

Industrial honey processing equipment



## HONEY CH

URZĄDZENIE DO WYTWARZANIA  
KREMU MIODOWEGO, W TRYBIE WSADOWYM

**Urządzenie Honey CH to uniwersalny system o wysokiej wydajności, które dzięki swojej modułowej budowie i szerokiej gamie opcji, może być wykorzystywany do produkcji kremu miodowego, zarówno w dużych, jak również w małych ilościach, bez względu na jakość początkowa produktu.**

Wszystkie wersje urządzenia Honey CH zostały wyposażone w automatyczny system sterowania, który umożliwia programowanie konkretnego sposobu przetwarzania miodu, którego wymaga klient.

Jeden z naszym klientów, podczas testowania urządzenia, powiedział: "Mój Boże, to trwa tylko trzy godziny, a wytwarzamy taką samą ilość miodu jakbyśmy pracowali trzy dni!"

## **WERSJA LIGHT**

Urządzenie Honey CH Light jest przeznaczone dla przeprowadzenia kontrolowanej krystalizacji stopionego miodu pod ciśnieniem atmosferycznym.

Wersja Light jest profesjonalnym odpowiednikiem większości maszyn do produkcji miodu, skierowanych do indywidualnych pszczelarzy i przetwórców miodu, przetwarzających małe ilości miodu. Mimo, iż urządzenie ma niską cenę i małą moc, zostało ono zaprojektowane do intensywnego trybu pracy. Miód krystalizuje się w specjalnym trybie mieszania ze specjalnie ukształtowanym mieszadłem, z późniejszym chłodzeniem miodu i utrzymując temperaturę na pożądanym poziomie. System automatycznego sterowania spowoduje przełączenie trybów mieszania i bezczynne tak, że optymalna krystalizacja została osiągnięta.

Urządzenie ma funkcję chłodzenia oraz zostało wyposażone w automatyczny system kontroli. Mieszadło jest wyposażone w specjalne skrobaki, które nasilają proces wymiany ciepła między produktem a czynnikiem chłodzącym oraz zapewniającymi idealnie równomierny rozkład kryształów, które są utworzone wewnątrz całej objętości wyrobu.



## **WERSJA MEDIUM**

Wersja Medium posiada wszystkie opcje wersji light oraz dodatkową funkcję grzewczą do wstępnego topienia skryzalizowanego miodu. Podczas przetwarzania miodu o podwyższonej zawartości drożdży, w tym konkretnym modelu może być stosowany do wstępnego pasteryzacji miodu przed wytworzeniem krem miodu, w celu zapobieżenia powstawaniu piany oraz pogorszenie jego właściwości.

W przypadku stosowania niskiej jakości produkt startowego (o wysokiej zawartości wilgoci lub wysokiej zawartości drożdży) może się zdarzyć, że podczas produkcji miodu zostanie wytworzona piana. Podczas krystalizacji nieznaczna ilość miodu pozostaje w postaci płynnej, a ze względu na wysoką wilgotność w tej warstwie następuje proces fermentacji i dwutlenek węgla nie jest uwalniany, co powoduje pojawienie się piany. Dlatego do produkcji miodu zaleca się stosowanie miodu o wilgotności nie większej niż 17%, a także, że w razie konieczności przeprowadzenia pasteryzacji.

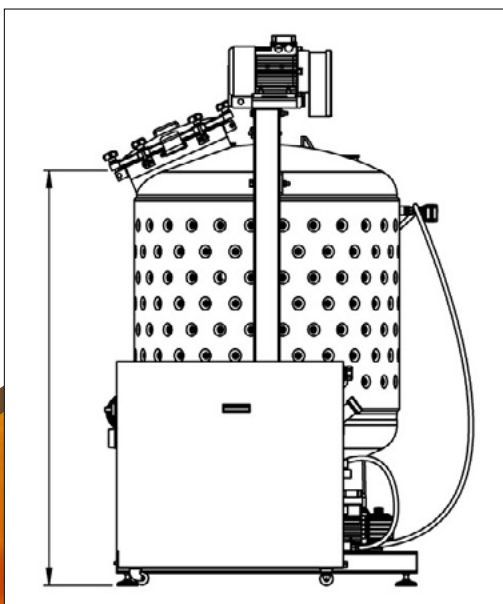
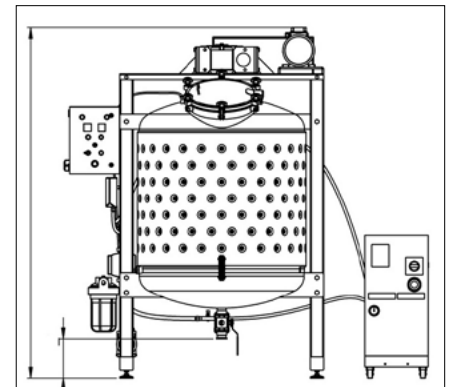
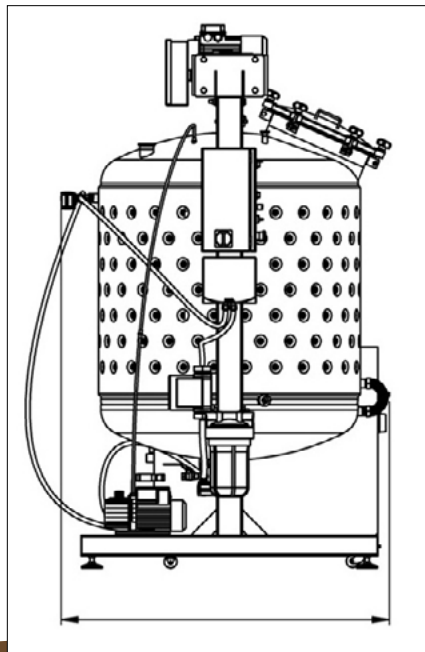
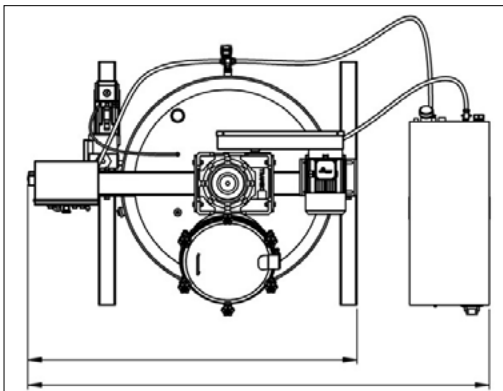
## WERSJA PROFI

Wersja Profi umożliwia produkcję miodu na skalę przemysłową dzięki znacznej redukcji czasu krystalizacji. Model Profi posiada wszystkie opcje modelu Medium, a także system próżniowy, który pozwala na zmniejszenie czasu przygotowania Miody do 3,5-4 godzin (krystalizacji tylko nie w tym wstępnego przetworzenia).

Model Profi pozwala na całkowite usunięcie powietrza z produktu, co z kolei ułatwia tworzenie się kryształów w odpowiedniej wielkości i znacznie zwiększa trwałość kremu miodowego, który jest wytwarzany.



Model	CH-50	CH-150	CH-300	CH-700	CH-1000	CH-2500
Całkowita objętość, litry	50	150	300	700	1000	2500
Wykonanie	Podciśnienie / atmosferyczne					
Ogrzewanie	Wliczony / Podłączenie do zewnętrznego źródła					
Chłodzenie	Wliczony / Podłączenie do zewnętrznego źródła					



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 m<sup>2</sup> 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](mailto:info@honeyequipment.com)

+421 2 333 25 774

Znajdź najbliższego  
przedstawiciela handlowego

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



# honema

Industrial honey processing equipment