



honema

Industrial honey processing equipment



URZĄDZENIE
DO UPŁYNNIANIA I FILTRACJI MIODU

HONEMA CLEARHONEY

MIÓD ATRAKCYJNY DLA KONSUMENTA

Urządzenie do upłynniania i filtracji miodu HONEMA ClearHoney przeznaczone jest do produkcji wysokiej jakości naturalnych produktów o dobrych właściwościach użytkowych i atrakcyjnym wyglądzie. Doświadczenie pokazuje, że większość konsumentów preferuje miód płynny w jasnym kolorze, który jest uważany powszechnie za naturalny – najwyższy popyt jest na miód w stanie płynnym.



Opisywane urządzenie do upłynniania i filtracji miodu realizuje następujące procesy: upłynnia skryształizowany miód; przeprowadza jego obróbkę cieplną w celu usunięcia bakterii i drożdży, które mogą prowadzić do obniżenia jakości miodu; wykonuje filtrację – czyli oczyszczanie miodu mające na celu usunięcie różnego rodzaju zanieczyszczeń, takich jak kawałki plastrów miodu, trawa, pęcherzyki powietrza, larwy pszczoł lub kryształki glukozy, które stają się ośrodkami krystalizacji i prowadzą do przyspieszonej krystalizacji miodu.



OCZYSZCZANIE MIODU POCHODZĄCEGO Z NIEKORZYSTNYCH EKOLOGICZNIE REGIONÓW

Urządzenie do upłynniania i filtracji miodu HONEMA ClearHoney może być stosowane do oczyszczania miodu pochodzącego z regionów ekologicznie niekorzystnych, zanieczyszczonych substancjami radioaktywnymi lub metalami ciężkimi. Większość szkodliwych substancji występujących w miodzie ze względu na zanieczyszczenie środowiska, wiążą się z obecnością licznych ziaren pyłku, które określają poziom zanieczyszczenia produktu. Dlatego też skuteczne usuwanie zanieczyszczonych ziaren pyłku daje w efekcie miód o wysokim stopniu czystości, niezawierający szkodliwych substancji.



CECHY

- Obróbka cieplna mająca na celu stopienie kryształów.
- Filtracja zapobiegająca szybkiej krystalizacji poprzez usunięcie wszelkich drobnych cząstek, takich jak pęcherzyki powietrza, ziarna pyłku kwiatowego i kryształy glukozy, które mogą spowodować przyspieszoną krystalizację.
- Eliminacja bakterii i drożdży, które powodują psucie miodu.
- Oczyszczanie miodu poprzez usuwanie zanieczyszczeń metalami ciężkimi i radioaktywnymi, poprzez ultrafiltrację i usuwanie pyłków zanieczyszczających produkt.

KONSTRUKCJA I ZASADA DZIAŁANIA

Urządzenie do upłynniania i filtracji miodu HONEMA ClearHoney jest powszechnie wykorzystywane w liniach do przetwarzania miodu znajdując się przed maszyną do napełniania pojemników lub przed urządzeniem do produkcji miodu kremowanego.

Miód ogrzewany jest do niskiej temperatury. Po przejściu przez sekcję filtracyjną produkt poddawany jest gwałtownemu schładzaniu w drugiej części urządzenia, co zapewnia zachowanie wszystkich korzystnych właściwości miodu. Temperatura ogrzewania i chłodzenia w procesie przetwarzania miodu są regulowane za pomocą układu sterowania.

Metoda ciągłego przetwarzania zapewnia jednorodny stopień obróbki cieplnej całej partii miodu i zapobiega jego lokalnemu przegrzaniu - co jest często występującym zjawiskiem podczas upłynniania miodu w urządzeniach bębnowych.

System przetwarzania miodu HONEMA ClearHoney składa się z dwóch rurkowych wymienników ciepła (jeden służący do ogrzewania i drugi do chłodzenia), zbiornik na czynnik grzewczy, urządzenia podgrzewające, zawory, pompy wymuszające obieg czynnika grzewczego, pompy realizujące obieg produktów, system filtracji i panel sterowania.

Miód przepompowywany jest do pierwszego wymiennika ciepła, gdzie następuje jego upłynnienie, następnie produkt przechodzi do sekcji filtracyjnej wyposażonej w wymienne sita. Następnie miód poddawany jest chłodzeniu i przekazywany do dalszego przetwarzania (napełniania, itp.).

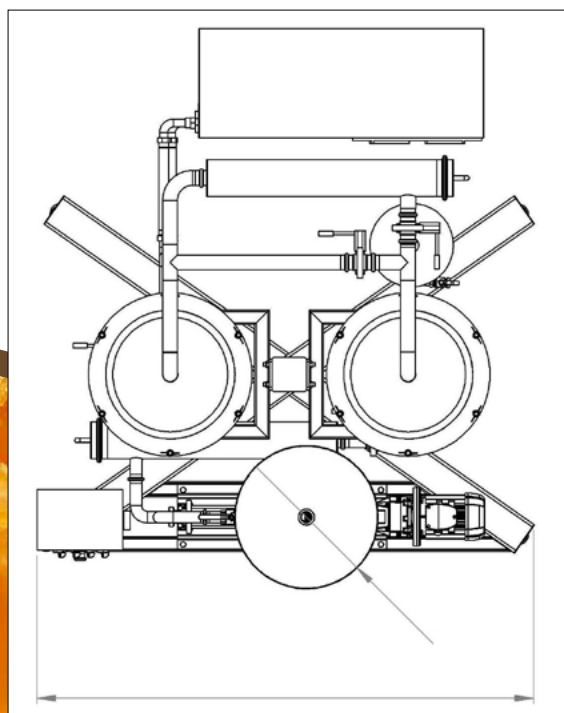
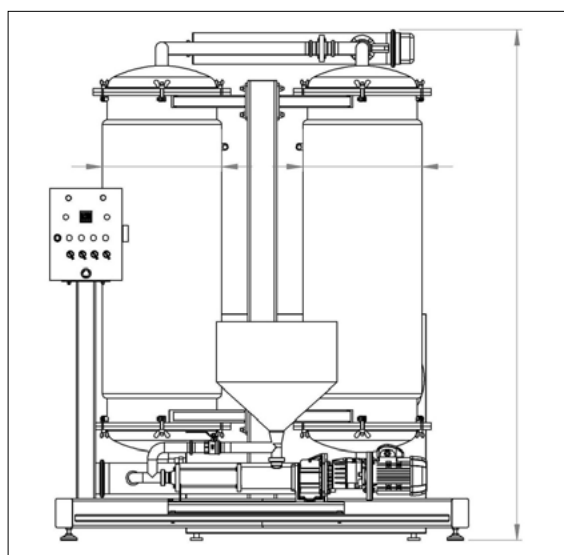
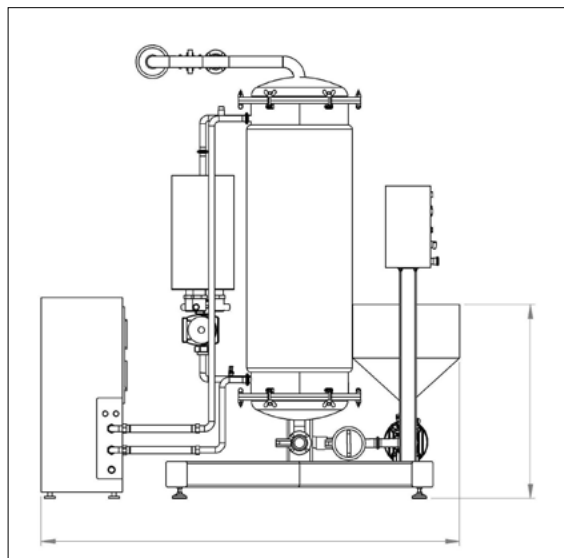
HONEMAClearHoney to uniwersalne urządzenie do producentów miodu pozwalające regulować parametry przetwarzania produktu, takie jak temperatura ogrzewania, czas trwania obróbki cieplnej, ciśnienie miodu podczas pompowania przez układ filtracji i wielkość pojedynczego oczka w siatce filtru. Umiejętne wykorzystanie tych parametrów pozwala na wytwarzanie w pełni naturalnego, pozbawionego zanieczyszczeń miodu, który zachowuje wszystkie składniki odżywcze i dodatkowo jest całkowicie sterylny i oczyszczony z pyłków.

Automatyczny system sterowania oparty na sterowniku przemysłowym pozwala na kontrolowanie temperatury i czasu ogrzewania, jak również na szybkość i ciśnienie, z jakim miód przechodzi przez wnętrze urządzenia.

Model	ClearHoney-1000	ClearHoney-2000
Pojemność, do, kg / h	1000	2000
Ogrzewanie	zewnątrzne / włączone	
System chłodzenia	zewnątrzne / włączone	
Filtrowanie	aż do 200 μm / aż do 10 μm	

KORZYŚCI WYNIKAJĄCE ZE STOSOWANIA URZĄDZENIA DO PRZETWARZANIA MIODU HONEMA CLEARHONEY

- Uniwersalność - urządzenie jest zaprojektowane pod kątem obróbki różnych rodzajów miodu w celu uzyskania końcowego produktu o różnorodnych właściwościach użytkowych.
- Niezmiennie wysoka jakość gotowego wyrobu dla każdej kolejnej partii.
- Jednorodna obróbka cieplna; brak zjawiska przegrzania lokalnego.
- Przedłużony okres braku krystalizacji dzięki usunięciu źródeł przyspieszonej krystalizacji, takich jak zanieczyszczenia, a także upłynnienie jakiegokolwiek istniejących zarodków kryształów z mono- i disacharydów.
- Łatwe i wygodne zarządzanie wszystkimi procesami poprzez wykorzystanie sterownika przemysłowego.
- Łatwa konserwacja i czyszczenie.
- Zintegrowany system grzewczy.
- Konstrukcja zgodna z normami sanitarnymi; brak stref martwych, w których możliwe jest nagromadzenie produktu.
- Urządzenie wyprodukowano na terenie Unii Europejskiej z wysokiej jakości materiałów i komponentów.



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