

Erilaisia ALA-Hammerum:in BATCHMatch keittokattiloita ja välisäiliöitä

- A. **BATCHMatch peruskattila**, jossa irrallinen kansi (kuvan kattilan kansi nostolaitteella varustettuna), puolipallon muotoinen pohja, varustettu 3 baarin höyrylämmitysvaipalla ja vaakasuoralla sekoittajalla.

Kattila on varustettu 4 jalalla, joiden korkeus on säädettävissä.

BATCHMatch Peruskattila



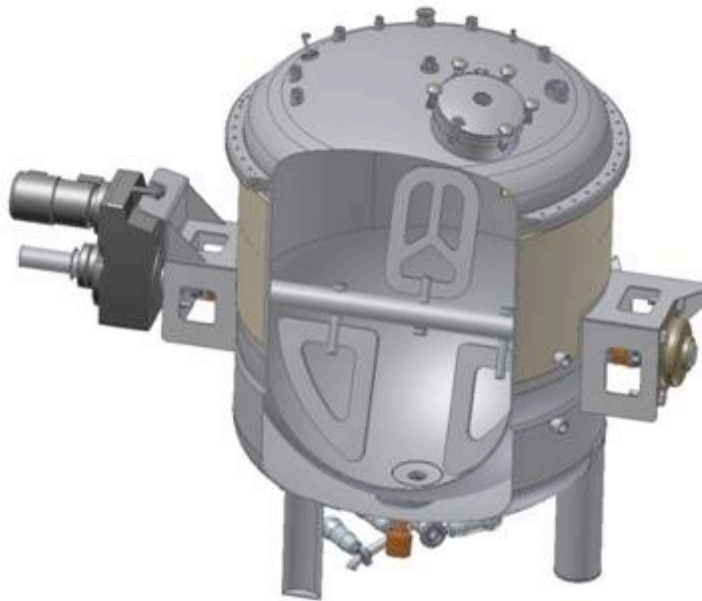
<p>Kattilat soveltuvat mm. seuraavien tuotteiden valmistamiseen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hillot ja marmeladit • erilaiset sopat ja kastikkeet • puurot • valmisateriat • salaattikastikkeet • ketchup ja sinappi <p>Kattilan toiminta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tehokas sekoittaminen vaakasuoran sekoittajan ansiosta • tyhjennys pohjaventtiilin kautta 	<p>Kuvaus peruskattilasta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • höyrylämmitysvaippa kattilan pohjassa • puolipallon muotoinen kattilan pohja • vaakasuora sekoittaja • pohjaventtiili • erillinen kansi • hyötytilavuus. 1 000-4 000 litraa <p>Optioita:</p> <ul style="list-style-type: none"> • automaattinen kannen avaaja • eristetty 3 baarin höyrylämmitys-vaippa myös kattilan pystysuoralla seinällä, joka on päällystetty ruostumattomalla teräslevyllä • jaettu höyrylämmitysvaippa
--	--

	<p>pienen valmistuserien tekemistä varten</p> <ul style="list-style-type: none"> • höyryn suora-injektio tuotteeseen • lämpötilan säätöjärjestelmä • nosto- ja kaatolaite kattilan täyttämiseksi
--	---

- B. **BATCHMatch litran välisäiliö**, periaatteeltaan samanlainen kuin **kattila A**, jota voidaan käyttää tuotteen lämpötilan pitämiseen vakiona tai tuotteen vähäiseen jäädyttämiseksi ennen täyttökoneetta.

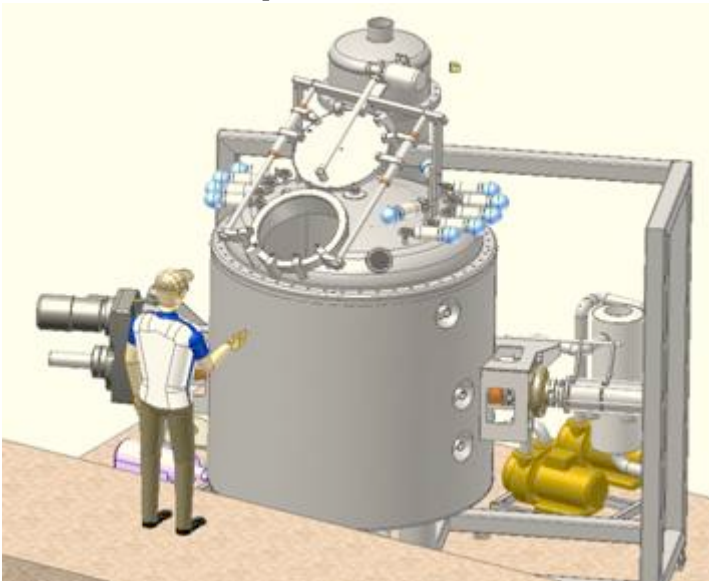
Optio: Välisäiliötä voidaan vahvistaa siten, että se voidaan tyhjentää paineilmalla, jolloin ei tarvita tyhjennyspumppua.

BATCHMatch välisäiliö



- C. **BATCHMatch standardi kattila- jäädytin** on rakennettu 3 baarin ja täydellisen vakuumin käyttöpainetta varten.

Aseptinen BATCHmatch kattila-jäähdytin



Kattilat soveltuvat mm. seuraavien tuotteiden aseptiseen keittämiseen, haihduttamiseen ja jäähdyttämiseen:

- hillot ja marmeladit
- hedelmät ja marjat jogurttiin ja jäätelöön
- leipomohillot ja hedelmäsekoitukset

Aseptisen BATCHMatch kattilan käyttö:

- kattila täytetään imemällä raaka-aineet ja lisäaineet alipaineella kattilaan tai nosto- ja kaatolaitella miesluukun kautta.
- lämmittäminen ja jäähdyttäminen vaakasuoran sekoittajan ympärille rakennetulla spiraalilla ja lämmönsiirtovaipalla
- keitto mahdollista paineisena 3 baar, 143 ° C ja veden haihduttaminen lopputuotteesta täydellisellä vakuumilla
- jäähdytys sekoittajan spiraalilla ja kattilan lämmönsiirto- vaipalla
- kattilan tyhjentäminen steriilillä paineilmalla tai inertillä kaasulla, jolloin tyhjennuspumppua ei tarvita

Kuvaus:

- höyrylämmitysvaippa kattilan puolipallon muotoisessa pohjassa
- ruostumattomalla teräslevyllä päällystetty lämmönsiirtovaippa
- vaakasuora, hämmennyslevyillä varustettu hitaasti pyörivä sekoittaja .
- yhde alipainelauhduttimelle
- CIP-pestävä tyhjennysventtiili
- lisäaineiden keskitetty sisäänotto, jossa CIP-pesumahdollisuus
- ø400 mm miesluukun kansi
- Sekoittajan akselin asptinen akselitiiviste
- 2½” pyörivä liitin höyrylle ja jäähdytysvedelle
- PT-100 lämpötila-anturi asennettuna vaakasuoraan sekoittajaan

Optioita:

- lämmönsiirtovaippa kattilan pystysuorassa osassa
- pystysuoran lämmönsiirtovaipan jakaminen osiin, esim. ylemmällä osalla jäähdytetään kattilaa, jolloin siihen kattilan sisällä kondensoituu vettä, joka estää tuotteen roiskeiden tarttumista kattilan seinämiin

- alipainejärjestelmä, johon kuuluu putkilauhdutin, jossa aromin talteenottojärjestelmä
- raaka- ja lisäaineiden täyttö alipaineella, kattilan tyhjentäminen steriilillä ilmalla tai inertillä kaasulla
- alipainejäähdytys
- jakotukki siirrettävien aseptisten tuotekonttien täyttöä varten
- avaimet käteen lämmitys ja jäähdytysjärjestelmä
- ø 500 mm miesluukku
- Teflon kaapijat vaakasuoraan sekoittajaan
- nosto- ja kaatolaite raaka-aineiden täyttöä varten

Ystävällisin terveisin

Elkoneet Oy

Martti Liuhto

Elontie 22 B

FI-00660 Helsinki

Puh: 010 2393 500

E-mail: martti.liuhto@kolumbus.fi

Internet: www.elkoneet.fi