



LINEE DI AROMATIZZAZIONE

PRINCIPALI CARATTERISTICHE E VANTAGGI

- ✓ versatile e adatto all'aromatizzazione e alla glassatura
- ✓ Processo in continuo
- ✓ dosaggio accurato all'interno del tamburo di aromatizzazione
- ✓ minima rottura del prodotto
- ✓ Solido e affidabile
- ✓ Alta efficienza e bassi costi di gestione
- ✓ Di facile utilizzo, pulizia e manutenzione
- ✓ installazione rapida e semplice



CARATTERISTICHE TECNICHE

- ✓ Parti in contatto con il prodotto realizzate in acciaio inox AISI 316 S.S.
- ✓ Alimentazione controllata
- ✓ Tamburo di aromatizzazione sagomato per miscelazione e avanzamento prodotto
- ✓ Regolazione manuale dell'inclinazione del tamburo
- ✓ Sistema di riscaldamento tamburo a Raggi Infrarossi - (OPTIONAL)
- ✓ Dosaggio volumetrico di aromi in polvere
- ✓ Depositi riscaldati per preparazione miscela liquida aromatizzante
- ✓ Controllo automatico e preciso dei parametri di processo gestiti dal PLC
- ✓ Data-log di processo integrato
- ✓ Ricettario multiplo
- ✓ Scarico automatico del prodotto

PERFETTO PER

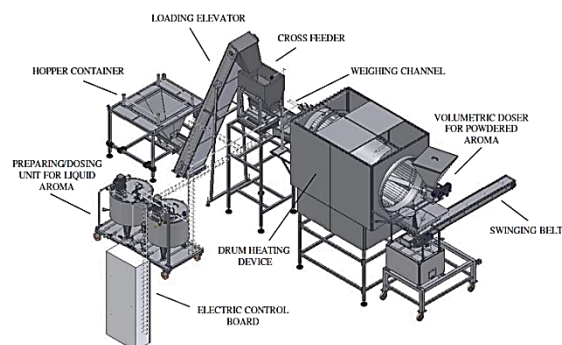
- ✓ arachidi
- ✓ mandorle
- ✓ Anacardi
- ✓ Nocchie
- ✓ ...



DESCRIZIONE E FUNZIONAMENTO

La linea di aromatizzazione in continuo <TDA> può essere posizionato a monte o a valle della linea di tostatura (se forni ad aria calda Brovind trattasi del modello <KING> , se friggitorici Brovind trattasi del modello <FA>), a seconda delle specifiche del processo. Il prodotto da aromatizzare viene convogliato alla tramoggia dell'apposito dosatore mediante un elevatore a nastro. Successivamente il prodotto viene dosato nel tamburo di aromatizzazione da un apposito cross feeder. L'inclinazione del tamburo può essere regolata manualmente, variando così anche il tempo di permanenza prodotto al suo interno. Il tamburo è sagomato in modo tale da ottimizzare la miscelazione del prodotto ed il suo corretto avanzamento. La velocità di rotazione è regolabile mediante apposito motovariatore. A richiesta, il tamburo di aromatizzazione può essere dotato di riscaldatori regolabili RI (a raggi infrarossi). Gli aromi in polvere (incluso il sale) vengono trasportati da un dosatore a spirale volumetrico, dotato di apposita tramoggia di stoccaggio. Il quantitativo di questi aromi nel prodotto finito solitamente è pari a 4% ±2% (riferito al peso). La soluzione liquida di aromi (a base di acqua, gomma arabica o olio) viene preparata all'intero di appositi depositi, dove un mixer permette di sciogliere la componente solida nel liquido. E' anche possibile riscaldare la soluzione all'interno dei depositi e mantenerla in temperatura collegando i contenitori ad un circuito di acqua calda. Due serbatoi aventi una capacità di 300 litri cad. permettono la preparazione di nuova miscela liquida aromatizzante in uno, e contestualmente l'alimentazione della linea nell'altro. La soluzione liquida aromatizzante viene spruzzata sul prodotto mediante una pompa dosatrice e ugelli ad alta pressione. Il quantitativo di detti aromi nel prodotto finito indicativamente è pari al 3% ±2% (riferito al peso). A seconda delle specifiche di processo e delle caratteristiche degli aromi, il prodotto all'uscita del tamburo di aromatizzazione, può essere destinato alla tramoggia di alimentazione della friggitorice Brovind mod. <FA>, o direttamente sul nastro del forno ad aria calda Brovind mod. <KING> (mediante nastro brandeggiante), o destinato direttamente al gruppo di confezionamento.

DATI TECNICI	TDA 400	TDA 700	TDA 1200
CAPACITA' DI PROCESSO		500±1.000kg/h	1.500±2.000kg/h
POTENZA INSTALLATA		3ph - 50Hz - 400V	
POTENZA ELETTRICA INSTALLATA TOTALE		9,4kW	7.2kW
DIMENSIONI (L x L x H - mm)		9.000 x 3.000 x 3.800	10.600 x 3.300 x 4.800



I dati forniti sono indicativi e possono variare a seconda dei parametri di processo.

Le specifiche tecniche possono subire variazioni senza preavviso. Brovind si riserva il diritto di effettuare ogni modifica migliorativa in termini di estetica, efficienza e sicurezza.

CONFIGUR. LINEE	KING/300	KING/500	KING/800	KING/1000	KING/2000	FA 300	FA 500	FA 1000
TDA 400	✓					✓	✓	
TDA 700		✓	✓					✓
TDA 1200				✓	✓			

