

SISTEMA DE TEMPERIZADO DE EMULSIÓN



Aplicación

El **Sistema de Temperizado MT** se utiliza para el enfriamiento continuo del producto llevándolo a una temperatura cercana a la de cristalización mediante el uso de agua fría.

Diseñado para procesamiento continuo de:

- Margarina
- Shortening

Diseño

La **Unidad de temperizado MT** consta de un intercambiador de calor de placas (PHE) de una sección e incluye todas las válvulas, bombas e instrumentación necesarias para la regulación precisa de la temperatura del producto.

La provisión incluye un sistema de regulación del servicio de agua fría y está diseñada para limpiarse mediante un sistema CIP. Todos los componentes se entregan pre montados y cableados en un bastidor de acero inoxidable.

Las placas del intercambiador son de acero inoxidable AISI316 con espesor de 0,5mm. Mientras que el bastidor y los materiales que no están en contacto directo con el producto son de acero inoxidable AISI304.

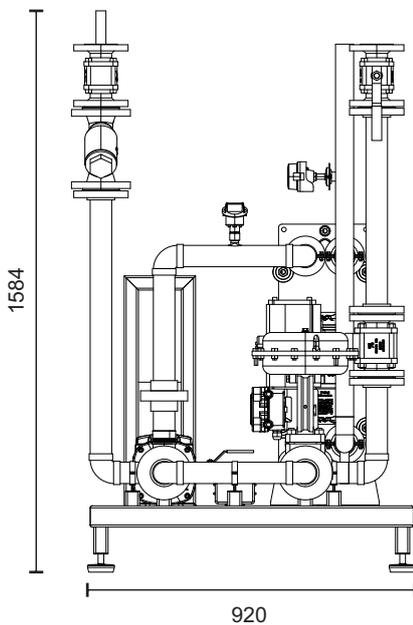
Principio de funcionamiento

La **Unidad de temperizado MT** se utiliza para disminuir la temperatura de la emulsión previa a la cristalización lo que se traduce en una optimización de la capacidad calorífica del correspondiente cristizador y a su vez permite estabilizar el funcionamiento de la línea, optimizando la capacidad productiva y mejorando la calidad del producto final.

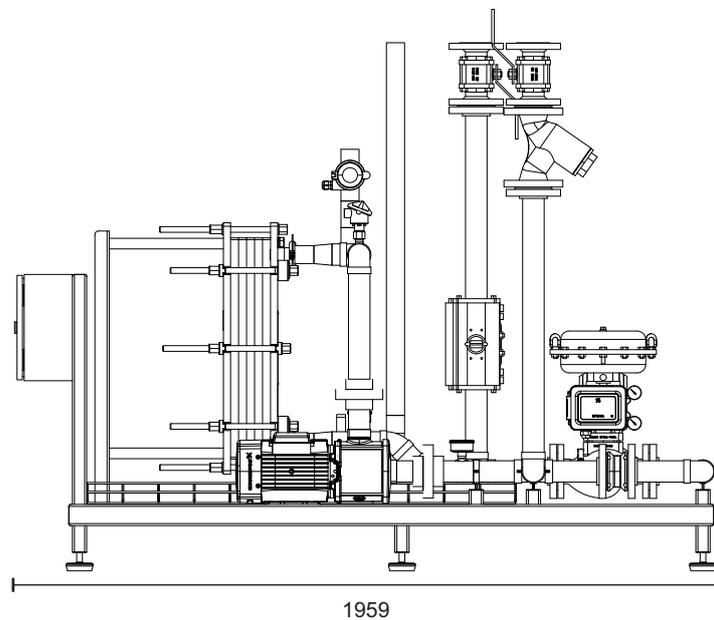


Especificaciones técnicas

| DESCRIPCIÓN | CAPACIDAD 3000 kg/h | CAPACIDAD 6000 kg/h |
|-------------------------------------|----------------------------|--------------------------|
| Perfil de calentamiento de producto | Aprox. 65 - 45°C (32,5 kW) | Aprox. 60 - 45°C (65 Kw) |
| Presión admisible de producto | Máx. 10 barg | Máx. 10 barg |
| Medio de enfriamiento | Agua fría | Agua fría |
| Caudal de servicio | 5 m ³ /h | 10 m ³ /h |
| Temperatura de servicio | 30°C | 30°C |
| Presión de suministro | 2 bar | 2 bar |



Vista frente



Vista lateral