

SISTEMA DE TEMPERIZADO DE EMULSÃO



Aplicação

O **Sistema de Temperização de Emulsão MT** é utilizado para o resfriamento contínuo do produto, levando-o a uma temperatura próxima à temperatura de cristalização, utilizando água fria.

Projetado para processamento contínuo de:

- Margarina
- Manteiga

Projeto

A **Unidade de Temperização MT** consiste em um trocador de calor de placas de seção única (PHE) e inclui todas as válvulas, bombas e instrumentações necessárias para a regulação precisa da temperatura do produto.

A unidade possui um sistema de regulação do serviço de água fria e foi projetado para ser limpa através de um sistema CIP. Todos os componentes são entregues pré-montados e conectados em uma estrutura de aço inoxidável.

As placas do trocador de calor são fabricadas em aço inoxidável AISI 316 com espessura de 0,5 mm, enquanto a moldura e os materiais que não estão em contato direto com o produto são feitos de aço inoxidável AISI 304.

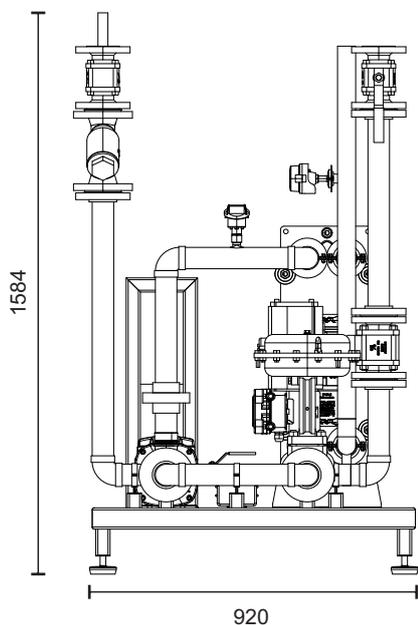
Princípio de funcionamento

A **Unidade de Temperização MT** é utilizada para reduzir a temperatura da emulsão antes da cristalização, o que otimiza a capacidade térmica do cristalizador correspondente. Isso permite estabilizar o funcionamento da linha, melhorando a capacidade produtiva e a qualidade do produto final.

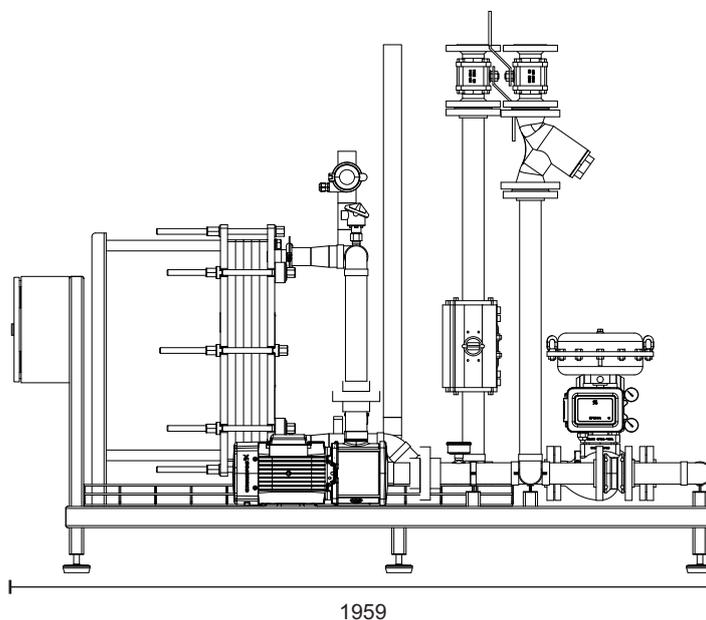


Especificações técnicas

DESCRIÇÃO	CAPACIDADE 3000 kg/h	CAPACIDADE 6000 kg/h
Perfil de aquecimento do produto	Aprox. 65 - 45°C (32,5 kW)	Aprox. 60 - 45°C (65 Kw)
Pressão permitida do produto	Máx. 10 barg	Máx. 10 barg
Meio de resfriamento	Água fria	Água fria
Fluxo de serviço	5 m ³ /h	10 m ³ /h
Temperatura de operação	30°C	30°C
Pressão de fornecimento	2 bar	2 bar



Vista frente



Vista lateral