



ZUCCHERO INVERTITO

Sistema per la preparazione, lo stoccaggio e il dosaggio dello zucchero invertito con cuocitore e cisterna di stoccaggio refrigerata.



INDUSTRIA ALIMENTARE



APPLICAZIONI Panificazione, settore dolciario



A norma EU
Certificati dall' Università di Bologna



**ZUCCHERO
INVERTITO**



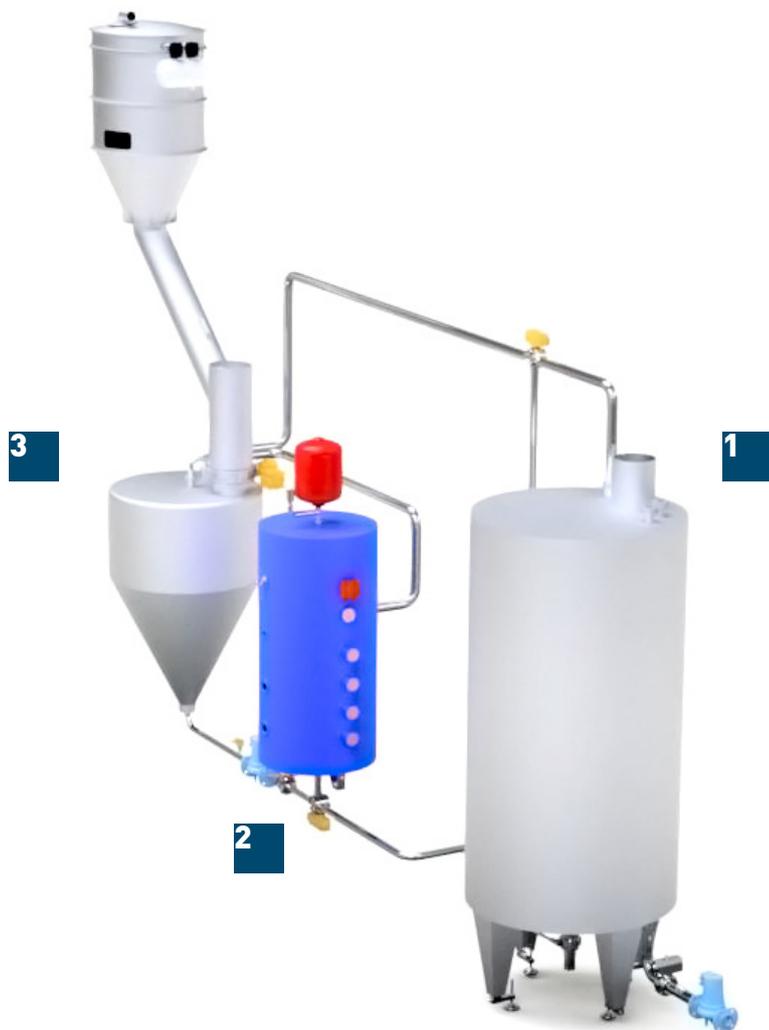
TECNOLOGIE

www.cepisilos.com

cepi@cepisilos.com



cepisilos



Tank di produzione (1)

Scambiatore alimentato con refrigerante - glicole o acqua (2)

Tank di stoccaggio (3)

Celle di pesatura (4)



**Controllo T°
con sonde**



**Serbatoi a doppia
parete, riscaldati
o coibentati**



**Alimentazione manuale
o automatica da linea**



**ZUCCHERO
INVERTITO**

 **TECNOLOGIE**

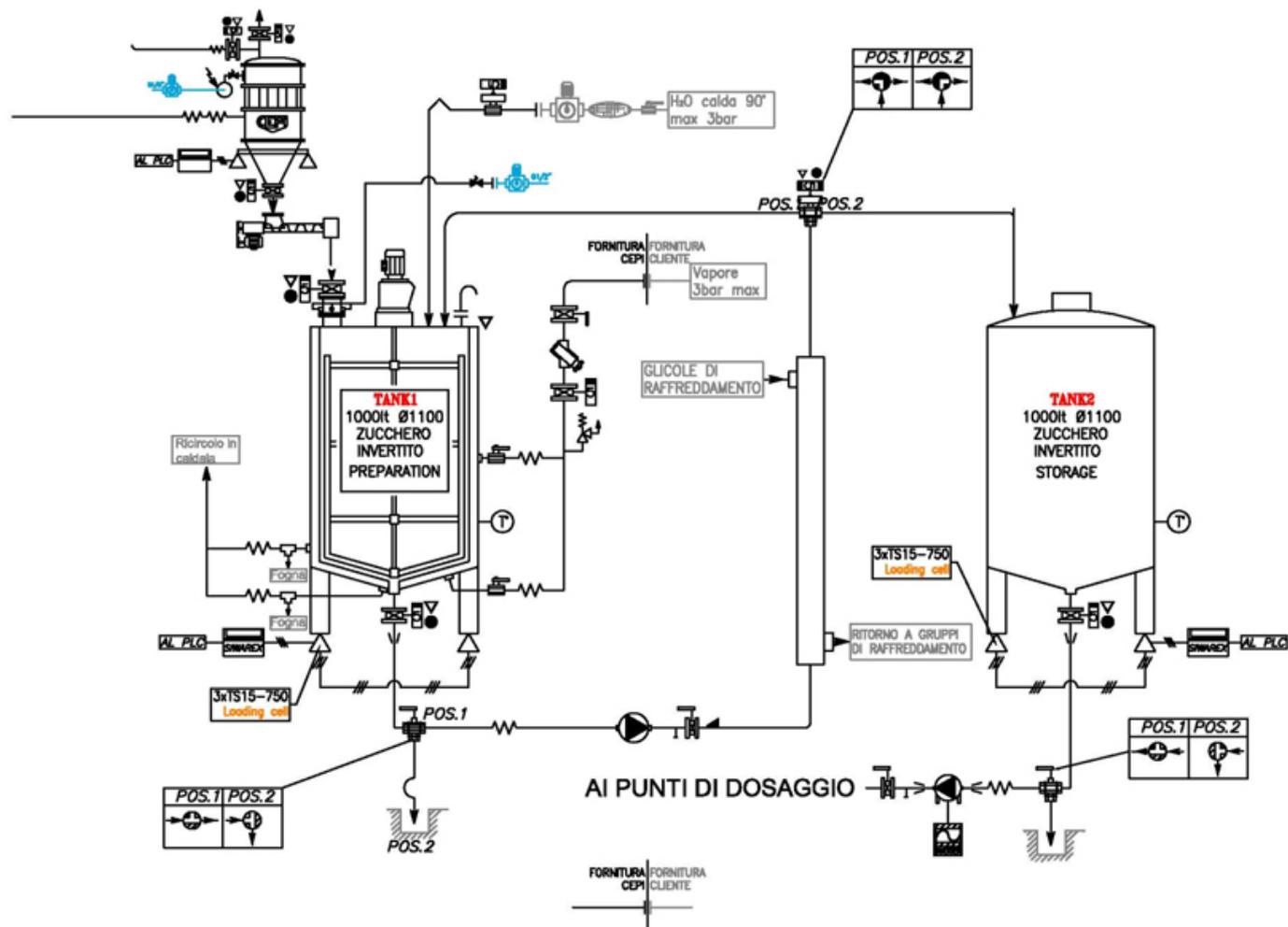
www.cepisilos.com

cepi@cepisilos.com



cepisilos

PROCESSO



RICETTA

ZUCCHERO	70,50
ACQUA	29,00
ACIDO CITRICO	0,20 - 0.25

PROCEDURA

Riscaldare H₂O fino a 85°C

Versare acido citrico preventivamente sciolto in una parte di acqua; versare a pioggia lo zucchero agitandolo e aumentare la temperatura a 90°-105°C (tempo 15'-20')

Il mezzo di riscaldamento più veloce è il vapore a 125° (di fornitura del cliente)

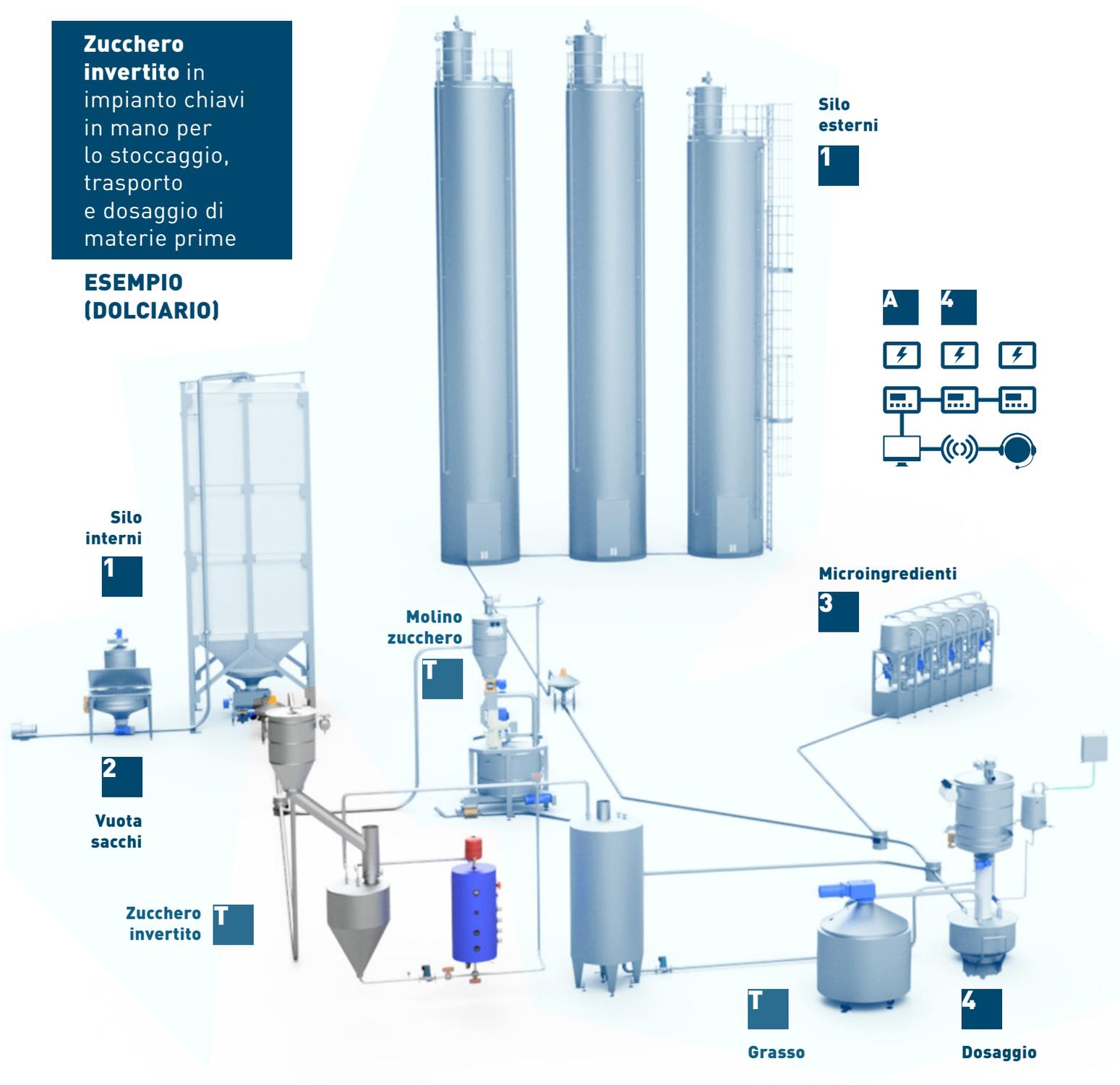


**ZUCCHERO
INVERTITO**



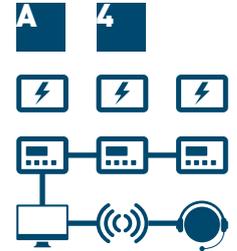
Zucchero invertito in impianto chiavi in mano per lo stoccaggio, trasporto e dosaggio di materie prime

ESEMPIO (DOLCIARIO)



Silo interni
1

Silo esterni
1



2
Vuota sacchi

Molino zucchero
T

Microingredienti
3

Zucchero invertito
T

T
Grasso

4
Dosaggio

-  **1** Stoccaggio macro ingredienti
-  **2** Stoccaggio ingredienti medi
-  **3** Stoccaggio micro ingredienti

-  **4** Dosaggio
-  **A** Automazione
-  **T** Tecnologie



**ZUCCHERO
INVERTITO**

 **TECNOLOGIE**