

— Raffreddamento farina

Sistema centralizzato per un raggiungimento graduale e automatico della temperatura impostata, basato sullo scambio diretto di aria precedentemente raffreddata attraverso letto fluido.

as low as 10-12 °C

Porta la farina fino a 10-12 °C

Raffreddamento progressivo

Temperatura costante tutto l'anno

Scambio diretto d'aria in letto fluido

Maggiore capacità di scambio e flusso d'aria

Senza agenti refrigeranti

Senza intervento manuale

Scambio termico su ogni particella di farina

Alta stabilità, precisione, e omogeneità nell'impasto





Bakery &
Biscuits



Confectionery



Pasta &
Cereals



Baby food &
functional food

Una gestione corretta e lineare della temperatura dell'impasto è essenziale nella panificazione e in processi simili. I cambiamenti stagionali causano notevoli variazioni nelle temperature sia degli ambienti di lavoro che delle materie prime, incidendo sui tempi di lievitazione e creando disomogeneità nei prodotti finiti. CEPI offre un sistema di raffreddamento centralizzato per un raggiungimento graduale e automatico della temperatura impostata, basato sullo scambio diretto di aria precedentemente raffreddata attraverso letto fluido. Con temperatura costante della farina nel mix il prodotto finale è costante tutto l'anno.


Con una maggiore superficie di scambio e di conseguenza un maggiore flusso d'aria, il nostro sistema è stato perfezionato per portare la farina automaticamente e in modo indipendente alla temperatura richiesta dai processi successivi. La farina può scendere fino a 10-12 °C con una differenza fra temperature di entrata e uscita fino a 20 °C. È quindi un sistema altamente razionale e accurato che elimina o riduce radicalmente l'uso di agenti refrigeranti come acqua refrigerata e ghiaccio, e il costante intervento manuale che richiedono.

Gli agenti refrigeranti non solo aggiungono costi al vostro processo, ma provocano discese istantanee e temperature instabili nel tempo. Il raffreddamento progressivo del sistema CEPI garantisce stabilità e precisione e omogeneità nell'impasto grazie allo scambio termico diretto su ogni particella di farina. Il sistema CEPI permette di standardizzare produzione e prodotto finito abbattendo i costi e riducendo l'errore umano.

Come tutte le nostre tecnologie, è un sistema altamente versatile con varie opzioni di dimensione e capacità termica. Realizzati sulla base degli specifici bisogni di raffreddamento e sui consumi di ogni impianto, i sistemi di raffreddamento sono progettati in modo da garantire igiene e sicurezza e sono conformi a tutti gli standard internazionali, inclusa la normativa ATEX. L'assenza di scambiatore sulle linee di trasporto previene intasamenti e perdite di tempo e risorse per la loro spurga e ripristino. Il sistema CEPI è completamente integrato con l'impianto di stoccaggio, trasporto e dosaggio, con controllo del peso in tempo reale, automazione integrata e completa tracciabilità.



Applicazioni speciali
Raffreddamento farina

www.cepilos.com
cepilos.com/contact
cepilos    ..



Caratteristiche & Tecnologie

Temperatura della farina fino a 10-12 °C

Raggiungimento graduale e automatico della temperatura impostata

Sistema centralizzato e alimentazione diretta dalla linea

Flessibile e modulare con dimensioni variabili: 2000x2000 & 2500x2500 mm

Letto fluido con capacità termica variabile

Nessun agente refrigerante come acqua o ghiaccio

Non richiede costante intervento manuale

Scambiatore di calore e aria

Filtro di depurazione aria

Maggiore stabilità, precisione e omogeneità nell'impasto

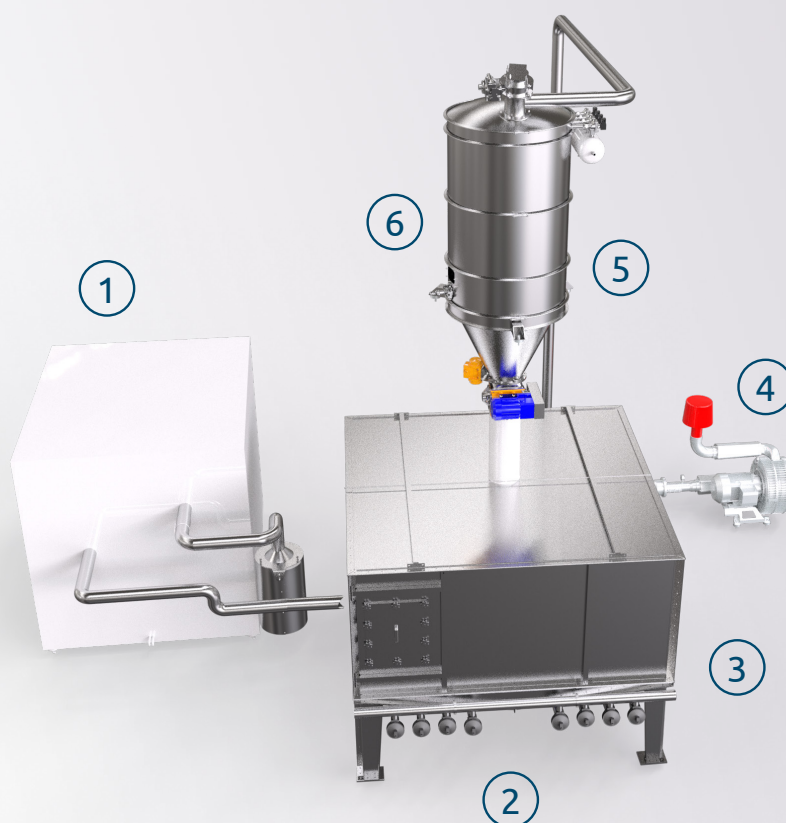
Standardizzazione della produzione e del prodotto finito

Abbattimento dei costi

Riduzione dell'errore umano

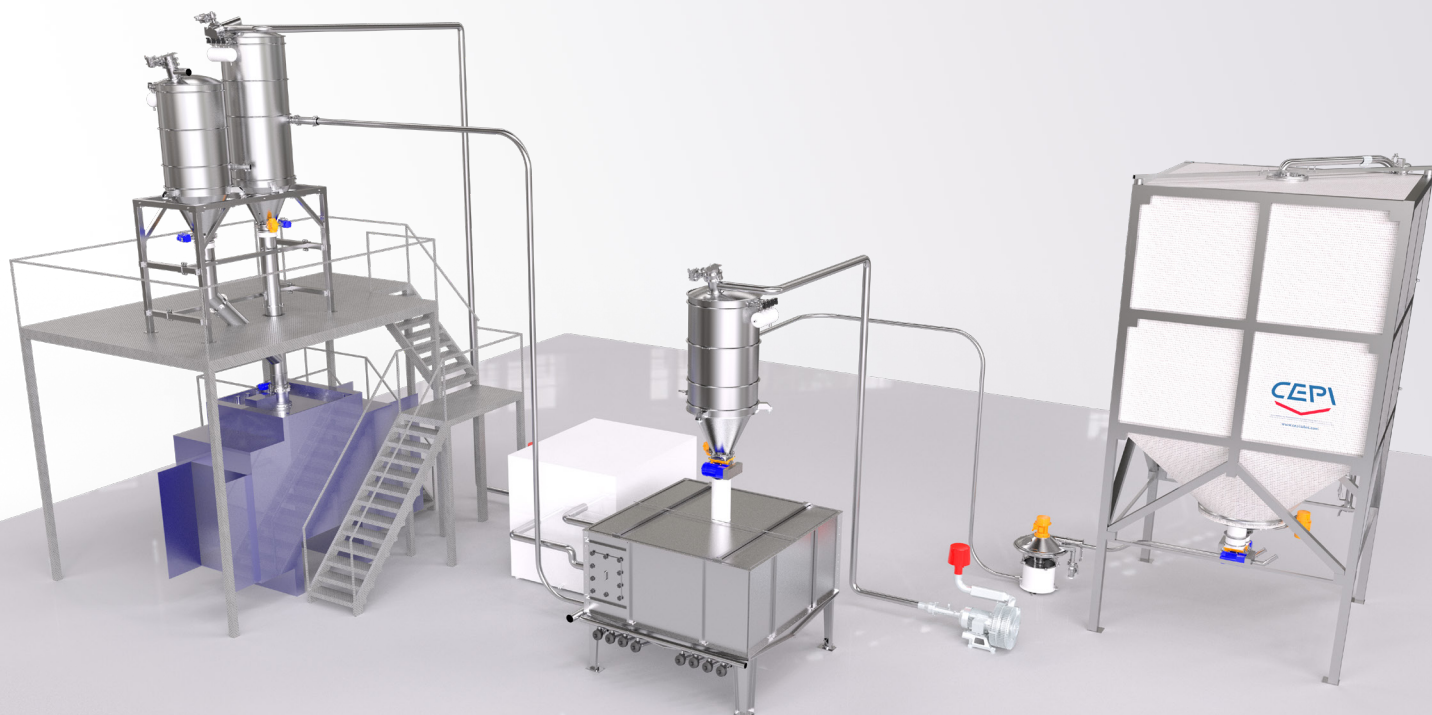
Pesatura in tempo reale, automazione integrata e completa tracciabilità

- 1 Scambiatore d'aria
- 2 Letto fluido
- 3 Silo di stoccaggio modulare
- 4 Soffiante
- 5 Tramoggia di alimentazione
- 6 Filtro di depurazione aria







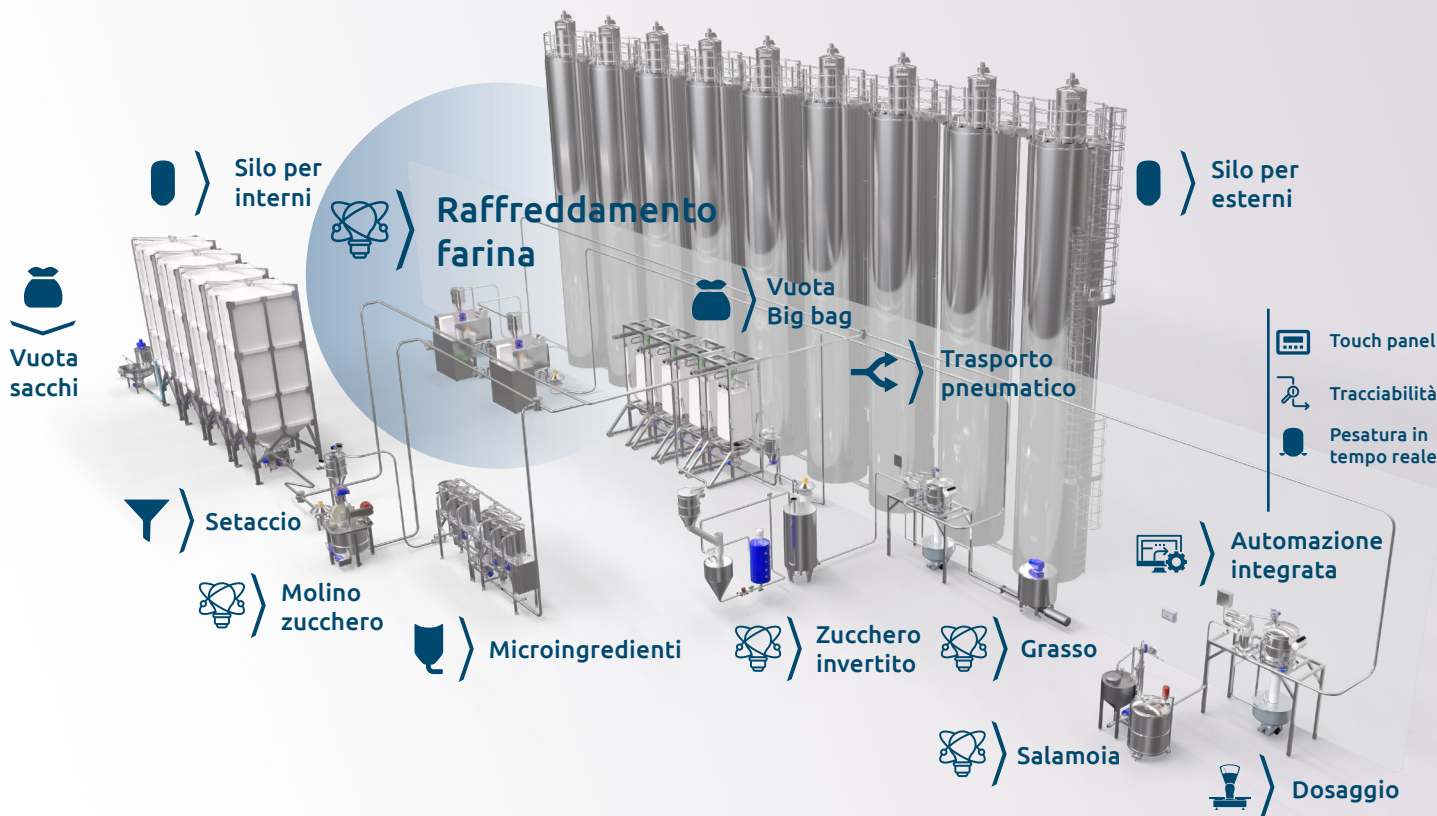
Impianto di raffreddamento farina con stoccaggio in silo in tessuto Trevira, raffreddamento in sistema CEPI e trasporto alla stazione di dosaggio



Applicazioni speciali
Raffreddamento farina

www.cepisilos.com
cepisilos.com/contact
cepisilos    ..





**Sistemi di stoccaggio
 e movimentazione
 per l'industria alimentare
 dal 1985**



Analisi di prodotto e processo
Progettazione meccanica ed elettronica
Produzione diretta
Project management
Logistica, installazione e avviamento
Monitoraggio e servizio clienti



Panificazione
Pasticceria
Pasta & Cereali
Latticini
Premix

Alimenti funzionali
Alimenti per l'infanzia
Mangimistica
Chimico
Farmaceutico