

— Zucchero invertito

Sistemi per la preparazione, stoccaggio
e dosaggio dello zucchero invertito

Prodotti più dolci e freschi con minori consumi

Completamente o parzialmente automatico

Idrolisi sia acida che enzimatica e controllo completo
dei parametri come quantità di acqua e temperatura

Raffreddamento prima o dopo lo stoccaggio
attraverso scambiatore e refrigeratore

Alimentazione sia manuale che automatica dalla linea



Applicazioni speciali
Zucchero invertito

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





Panificazione
e biscotti



Pasticceria



Alimenti
funzionali e
per l'infanzia



Bevande

Il sistema CEPI gestisce la preparazione, lo stoccaggio e il dosaggio dello zucchero invertito. Può essere completamente o parzialmente automatico a seconda delle esigenze del cliente. Come tutte le tecnologie CEPI, è altamente versatile, consentendo l'idrolisi sia acida che enzimatica e il controllo completo dei parametri come la quantità di acqua e la temperatura.

Il sistema è dotato di tramoggia per zucchero cristallo, sistema di riscaldamento, tank di produzione, scambiatore a ricircolo continuo e tank di stoccaggio. Lo zucchero invertito può essere raffreddato prima o dopo lo stoccaggio attraverso uno scambiatore e un refrigeratore. Il sistema fornisce il controllo totale della temperatura con sensori e celle di pesatura, e consente l'alimentazione sia manuale che automatica dalla linea e il dosaggio del catalizzatore.

La soluzione CEPI garantisce tempi di riscaldamento ridotti e una miscelazione altamente efficiente, fornendo una miscela omogenea in brevissimo tempo, e il sistema ottimizza il vapore, riducendo sprechi e costi nonché tempi di produzione. Standardizza e razionalizza la produzione oltre a migliorare la qualità del prodotto finale. Con una vasta esperienza nella tecnologia alimentare, CEPI è anche in grado di fornire supporto durante la creazione di una ricetta, per trovare la combinazione perfetta di processo e ingredienti per abbinare il prodotto finale.



Caratteristiche & tecnologie

- ① Tank di produzione
- ② Tank di stoccaggio
- ③ Scambiatore
- ④ Sistema di riscaldamento
- ⑤ Tramoggia di alimentazione

Tempi di riscaldamento ridotti e miscelazione altamente efficiente

Fornisce una miscela omogenea in brevissimo tempo

Ottimizza il vapore, riducendo sprechi, costi e tempi di produzione

Tank di stoccaggio e produzione a doppia parete, riscaldati o coibentati

Scambiatore a ricircolo continuo

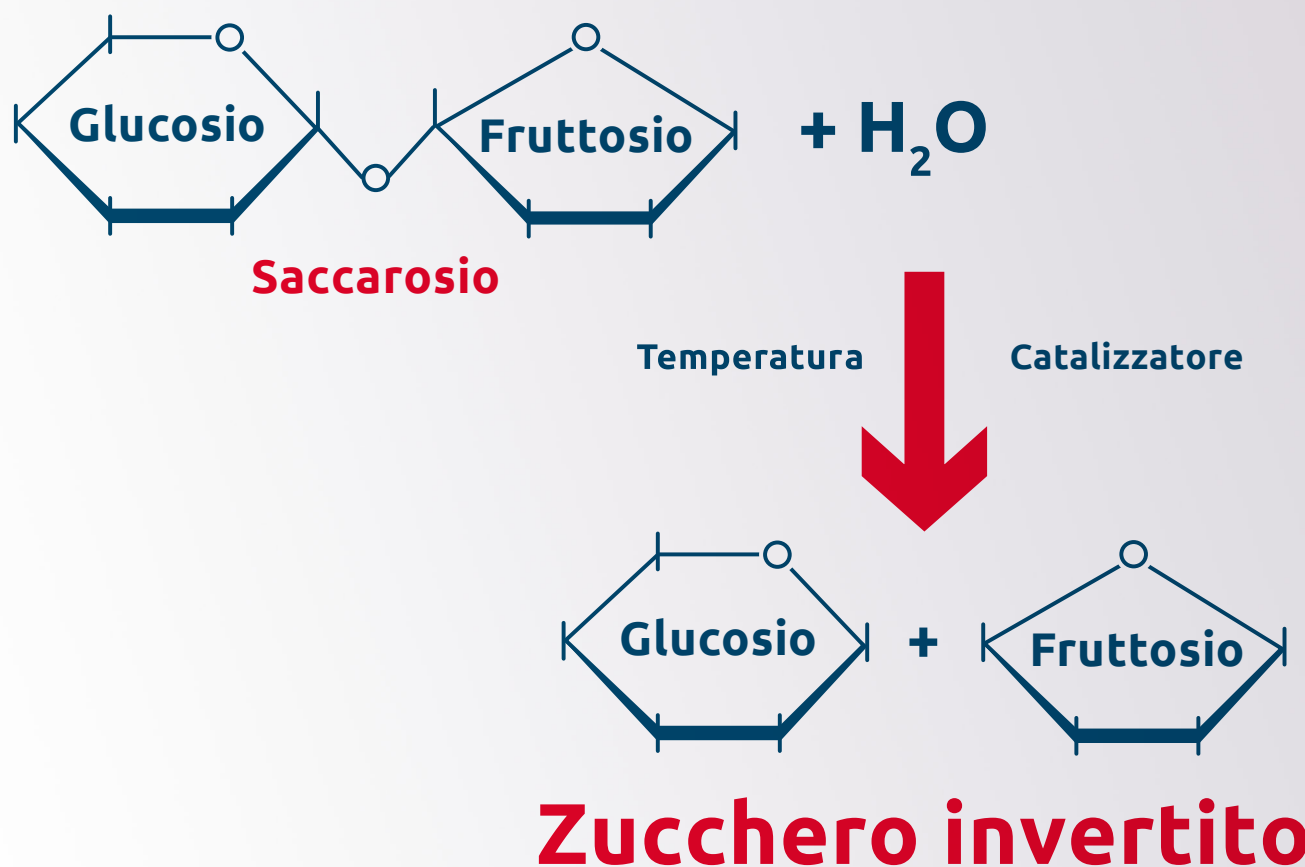
Sistema di riscaldamento per idrolisi sia acida che enzimatica

Controllo temperatura e pesatura in tempo reale

Alimentazione sia manuale che automatica dalla linea

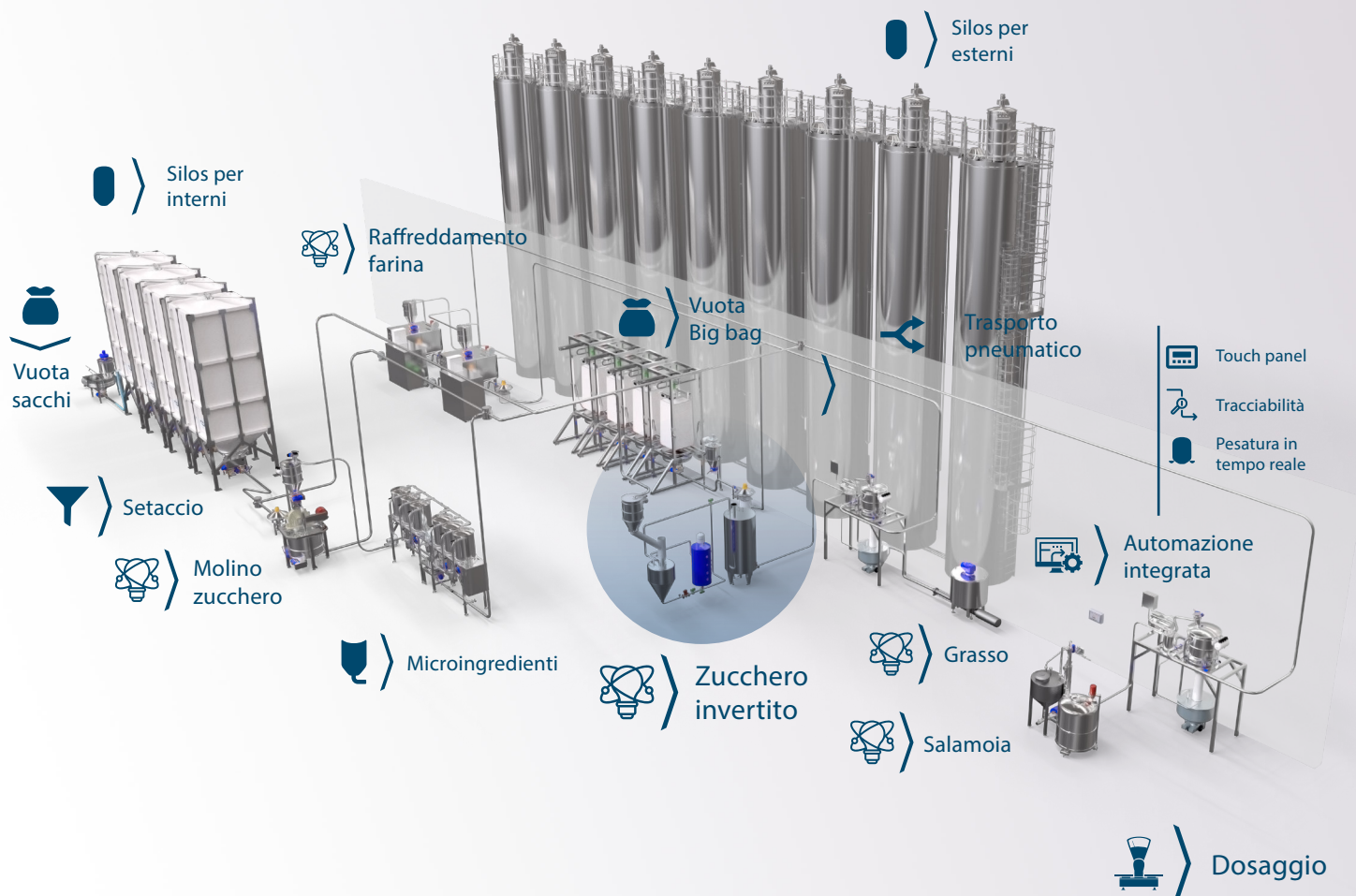
Dosaggio del catalizzatore





Lo zucchero invertito è ottenuto dalla scissione del saccarosio in glucosio e fruttosio mediante un processo chiamato idrolisi, in cui il saccarosio viene miscelato con acqua e riscaldato con un catalizzatore, fino a quando i legami tra glucosio e fruttosio non si rompono. Il catalizzatore può essere un enzima come l'invertasi o un ingrediente acido come l'acido citrico. L'acidità può essere quindi ridotta o neutralizzata con sostanze alcaline come il bicarbonato di sodio.

Oltre al tipo di catalizzatore, è possibile regolare la quantità di acqua e zucchero e la temperatura del processo di riscaldamento: più acqua porterà a tempi di conversione più lunghi e più inversione, e temperature più alte generalmente portano ad un prodotto più denso.



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



STOCCAGGIO



TRASPORTO



DOSAGGIO



AUTOMAZIONE

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