
Recupero scarti



Impianti per il recupero degli scarti di produzione del pane e dei biscotti.



Recupero a secco o liquido

Completamente automatizzati

Riduce i consumi di materie prime e rifiuti

Nessuna perdita di proprietà degli ingredienti

Applicazioni speciali
Recupero scarti

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





Panificazione
e biscotti



Pasticceria



Mangimistica

Impianti completamente automatizzati per il recupero degli scarti di produzione del pane e prodotti simili al pane come toast e sandwich. Il prodotto finale può essere riutilizzato in produzione al posto della farina, venduto, impiegato in mangimistica, oppure ulteriormente lavorato per ottenere crostini o pan grattato.

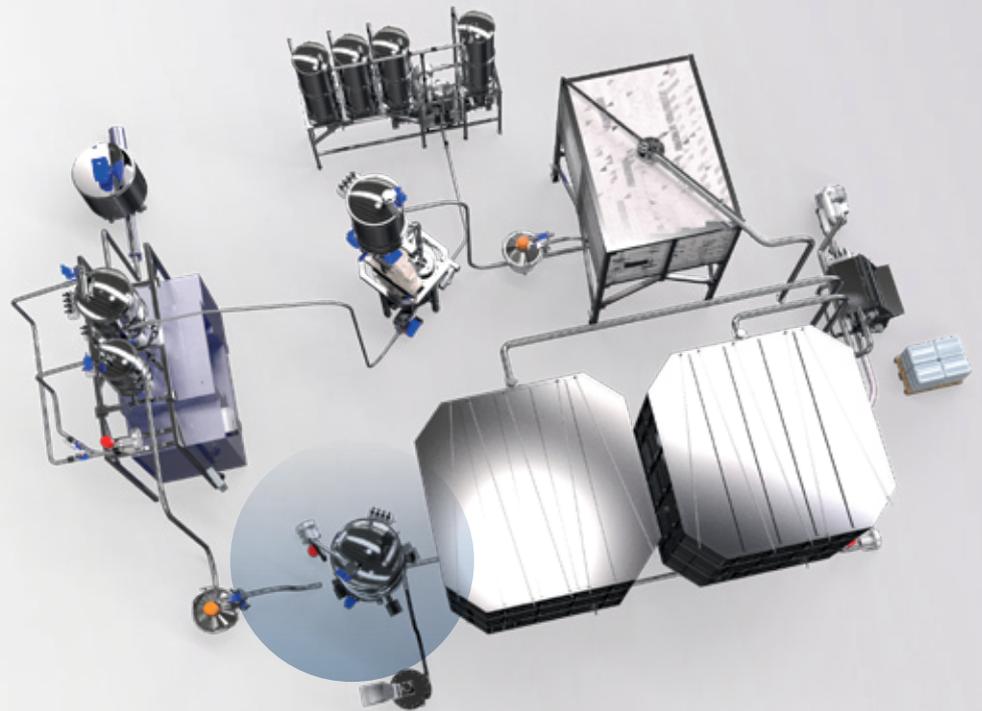
Gli impianti per il recupero a secco dei biscotti, anch'essi completamente automatizzati, riutilizzano la polvere sulla linea di produzione. Il prodotto da dosare può essere inserito direttamente sulla linea di trasporto del cliente.

Negli impianti per il recupero liquido dei biscotti sandwich gli scarti vengono frantumati e mescolati al liquido all'interno di un tank in acciaio inossidabile con agitatore, creando un'emulsione che può essere dosata direttamente sull'impastatrice per produrre nuovi biscotti. Anch'essi sono completamente automatizzati.

La rilavorazione degli scarti di produzione fa bene al pianeta e porta ad un ottimo ritorno su investimenti moderati in breve tempo. Il processo elimina la necessità di stoccare gli scarti e garantisce un prodotto finale di alta qualità, senza perdita di proprietà degli alimenti durante il processo.



Sistema di recupero biscotti che trasferisce gli scarti in polvere nel silo di stoccaggio per il riutilizzo in linea di produzione oppure su impastatrice



Applicazioni speciali
Recupero scarti

www.cepilos.com
cepilos.com/contact
cepilos



Caratteristiche & tecnologie: Recupero pane

Completamente automatizzati

Per pane e prodotti simili come toast e sandwich

Il prodotto finale può essere riutilizzato in produzione al posto della farina, venduto, impiegato in mangimistica, oppure ulteriormente lavorato per ottenere crostini o pan grattato

Carico, essiccazione, macinazione, stoccaggio con controllo temperatura e raffreddamento

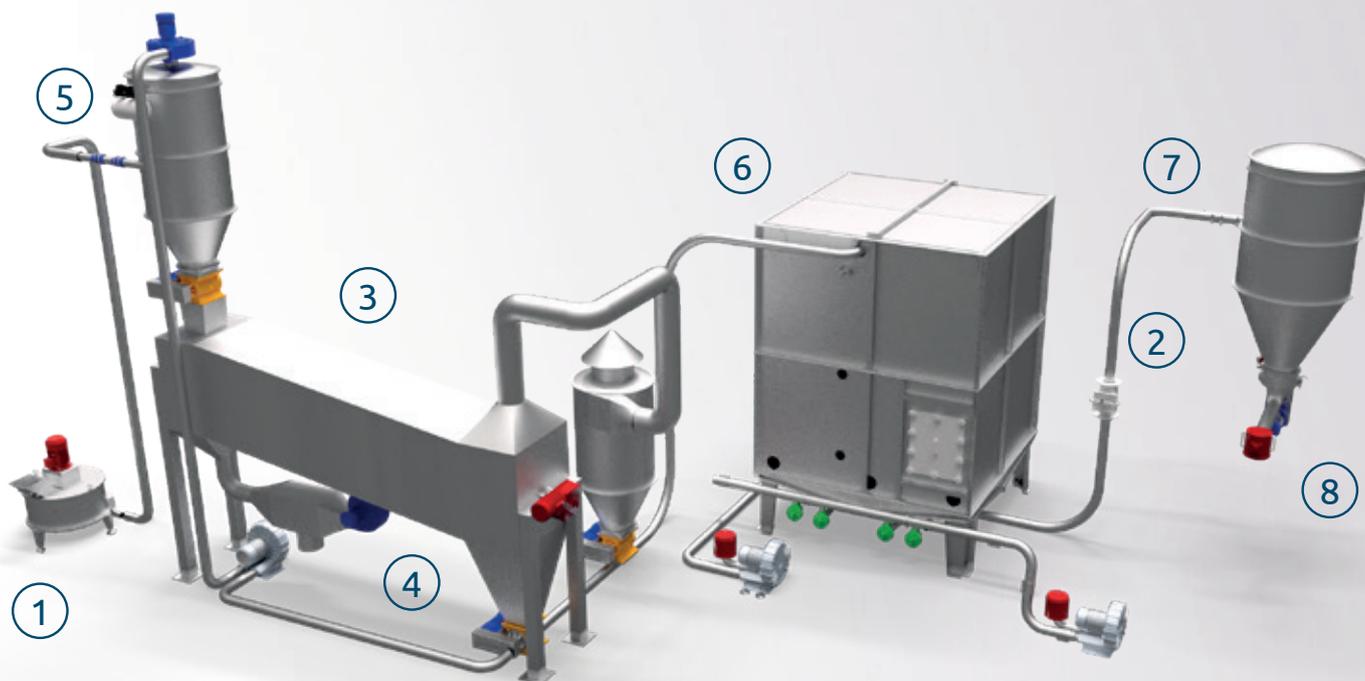
Trasporto pneumatico

Elimina la necessità di stoccare gli scarti

Preserva le proprietà degli ingredienti

Pesatura in tempo reale, automazione integrata e completa tracciabilità

- | | | | | | |
|---|------------------------------|---|-------------------------------|---|----------------------|
| ① | Mulino a coltelli | ④ | Aria calda | ⑦ | Trasporto pneumatico |
| ② | Deferizzatore | ⑤ | Filtro | ⑧ | Dosaggio |
| ③ | Essiccatore con letto fluido | ⑥ | Stoccaggio con raffreddamento | | |



Gli scarti vengono prima sminuzzati nel mulino a cortelli, posizionato a terra per facilitarne il carico. Il carico può essere effettuato sia manualmente dai sacchi, sia direttamente dalla linea, sia da postazioni diverse tramite i nastri trasportatori.

Il prodotto viene quindi trasferito con sistema in aspirazione ad un essiccatore con letto fluido. Durante questa fase il prodotto acquisisce tutte le caratteristiche necessarie per i vari usi per le quali viene recuperato.

Successivamente il prodotto viene trasferito con trasporto pneumatico al silo per lo stoccaggio a temperatura controllata. Il silo ha una capacità di circa 8 tonnellate, è realizzato con pannelli in acciaio inossidabile ed è dotato di letto fluido.

Il risultato di questa lavorazione può essere utilizzato come ingrediente in sostituzione della farina, oppure come mangime, oppure per produrre pan grattato (aggiungendo un mulino a martelli dopo il silo) o crostini (inserendo un estrusore nell'impianto.)



Usa i tuoi scarti per produrre crostini e pan grattato

Caratteristiche & tecnologie: Recupero biscotti a secco

Completamente automatizzati

Carico, macinazione e stoccaggio con controllo temperatura

Trasporto pneumatico

Elimina la necessità di stoccare gli scarti

Preserva le proprietà degli ingredienti

Pesatura in tempo reale, automazione integrata e completa tracciabilità





Sistema di recupero biscotti e dettaglio del mulino a coltelli

Applicazioni speciali
Recupero scarti

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



Caratteristiche & tecnologie: Recupero biscotti sandwich

Completamente automatizzati

Recupero liquido con aggiunta di olio o acqua

Carico, frantumazione e miscelazione con liquido, trasporto dell'emulsione risultante a tramoggia liquidi per dosaggio su mixer

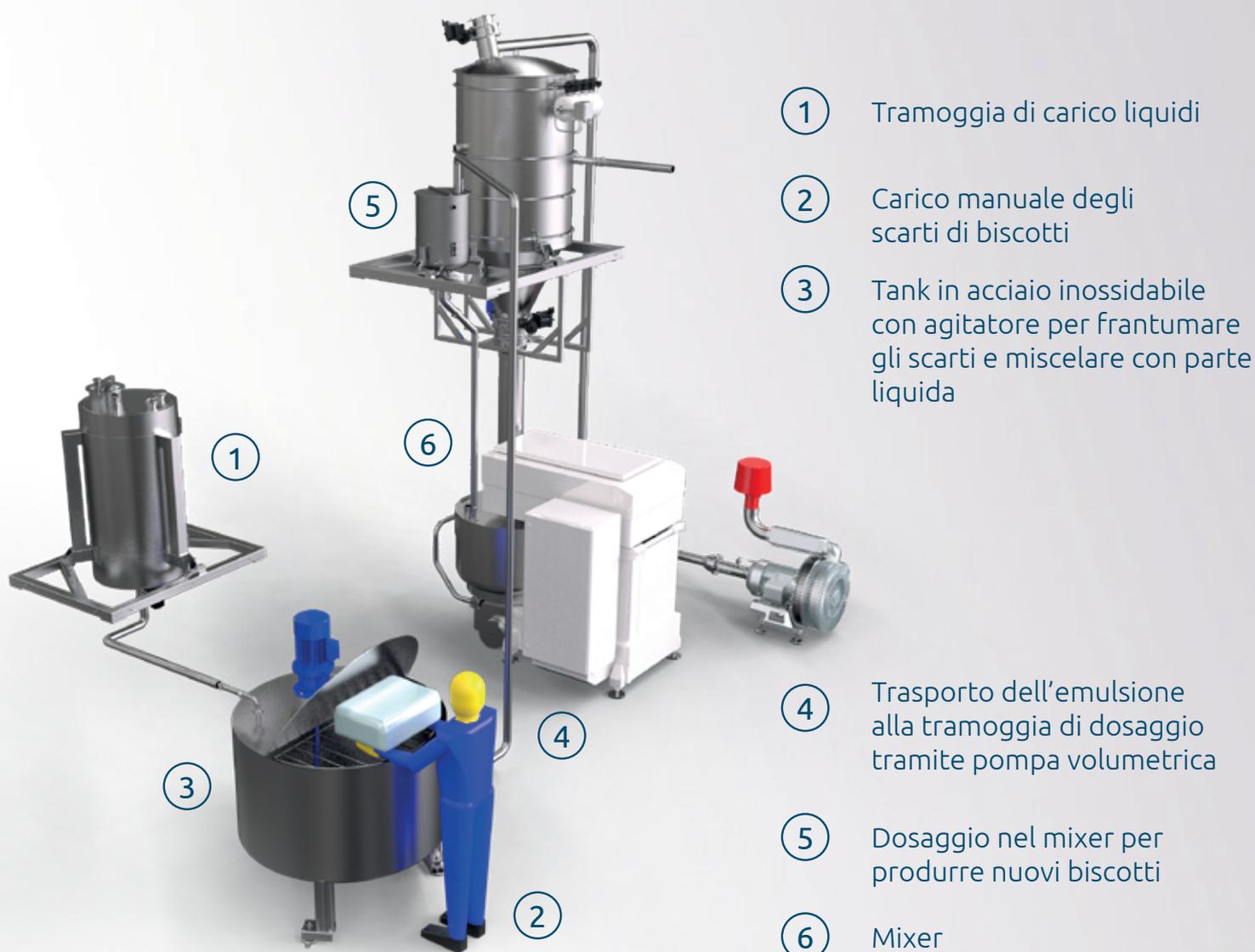
Frantumazione e miscelazione in tank in acciaio inossidabile (che può essere riscaldato o coibentato)

Elimina la necessità di stoccare gli scarti

Preserva le proprietà degli ingredienti

Completamente customizzata e adatta a produzioni di vari volumi

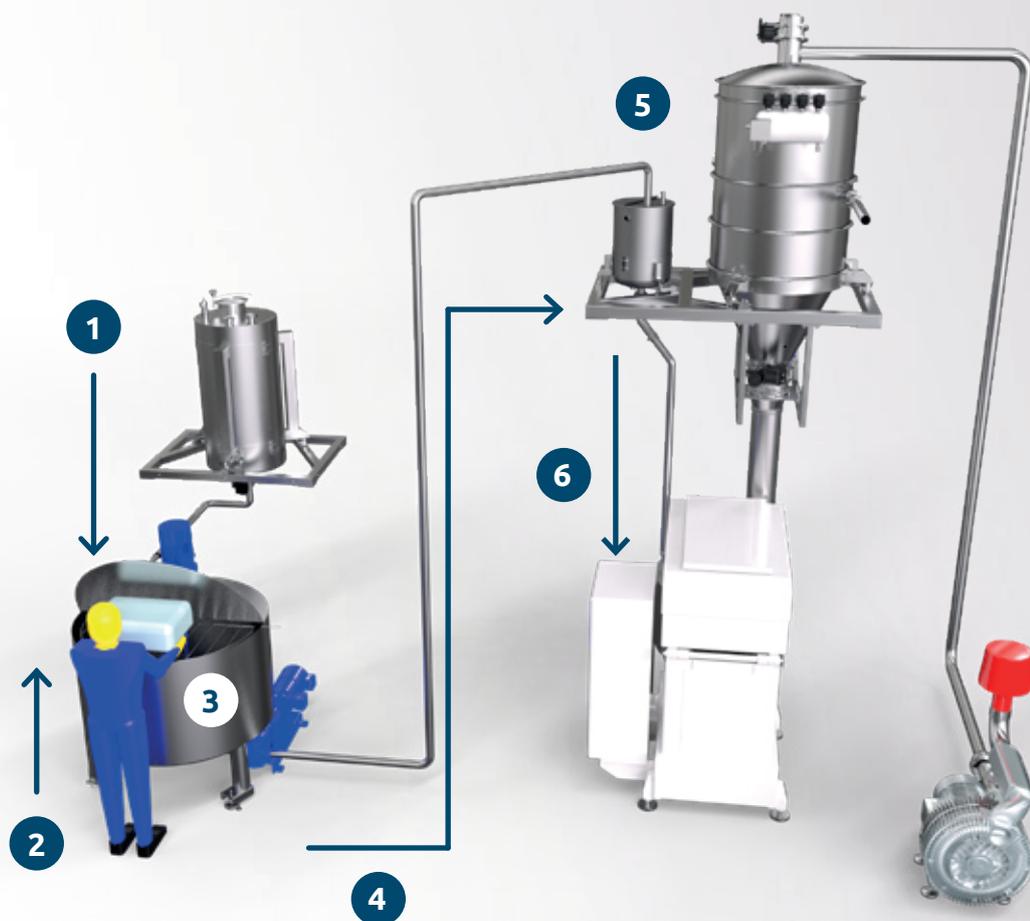
Pesatura in tempo reale, automazione integrata e completa tracciabilità

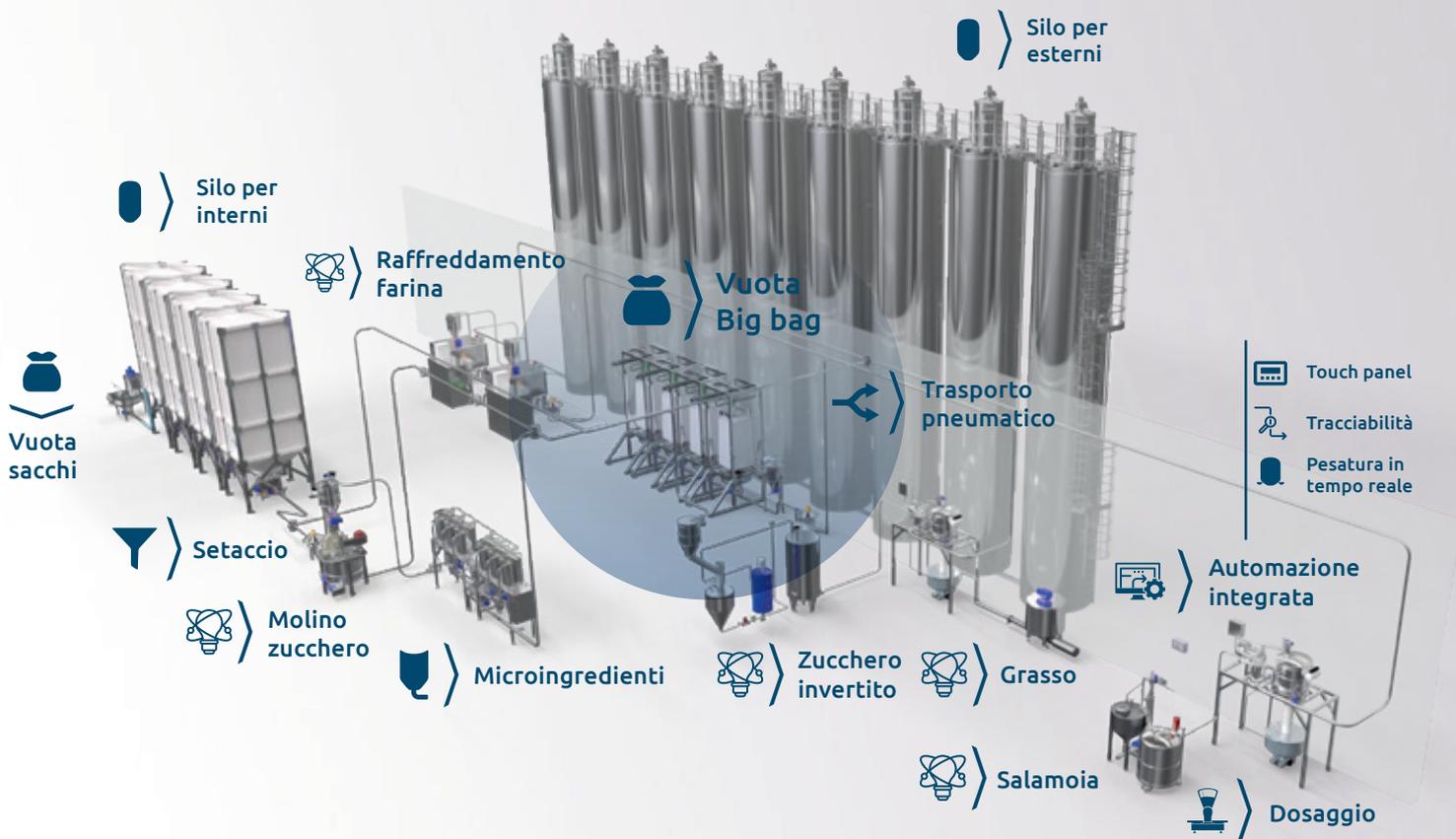




Recupero biscotti sandwich: il processo

Gli scarti sono caricati manualmente (1) in un tank in acciaio inossidabile con agitatore e il liquido (acqua o olio) viene caricato tramite tramoggia liquidi pesata (2). I biscotti vengono quindi frantumati e mescolati al liquido all'interno del tank (3), creando un'emulsione. L'emulsione viene trasportata (4) alla tramoggia di dosaggio tramite pompa volumetrica (5) e dosata sul mixer (6).





**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