

ALIGAL Crust Flow Mix



Formage et mélange de produits liquides et pâteux

Etoiles de purées de fruits, figurines de mousses de légumes, cubes de fromages avec inclusion... Aligal Crust Flow Mix élabore, en continu, des produits aux formes variées et formulations complexes.

Ce matériel allie la technique de mélangeur avec la puissance et la souplesse de la cryogénique. Aligal Crust Flow Mix permet ainsi d'associer des aliments aux textures diverses.



Profitez de ses atouts :

■ Souplesse et conception modulaire

Vous pouvez refroidir jusqu'à une température finale comprise entre +10 et -15° C. Le mélangeur et la mise en forme s'adaptent facilement à la diversité des produits.

■ Compacité

Ce matériel s'intègre facilement dans votre chaîne de production.

■ Polyvalent

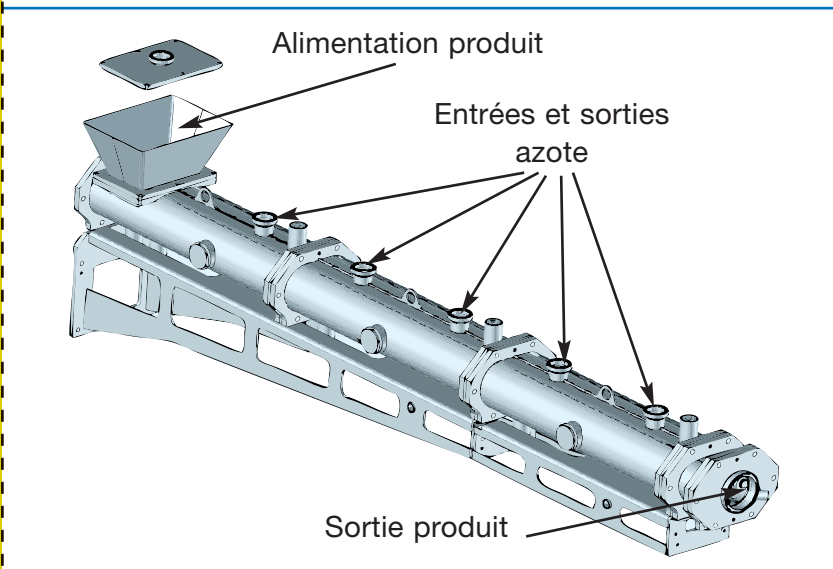
Aligal Crust Flow Mix est un outil de production, c'est aussi un équipement qui vous permet d'innover.



Aligal Crust Flow Mix : imaginez de nouvelles formes et textures

■ Principe

- L'aliment est introduit dans le mélangeur ; il est refroidi simultanément grâce à l'azote liquide qui circule dans une double enveloppe.
- Le refroidissement rapide du produit, en moins d'une minute, offre un double avantage. Il évite les phénomènes d'adhérence sur les parois et permet de concevoir des produits aux textures fragiles et complexes.
- Le débit d'azote est régulé pour éviter les risques d'échauffement et de bouchage.
- Le produit est ensuite poussé à travers une filière pour figer son aspect.
- En sortie de ligne, une découpe donne l'épaisseur finale.



■ Caractéristiques techniques

- Dimensions au sol maxi (mm) :
L=1700; l=4200; H=2200
- Alimentation électrique :
400 V / 50 Hz
- Puissance électrique : 25 kW
- Poids total (Kg) : 800 Kg
- Débit nominal : 300 Kg /h de produits formés (selon les conditions)

Ces données sont communiquées à titre d'information.

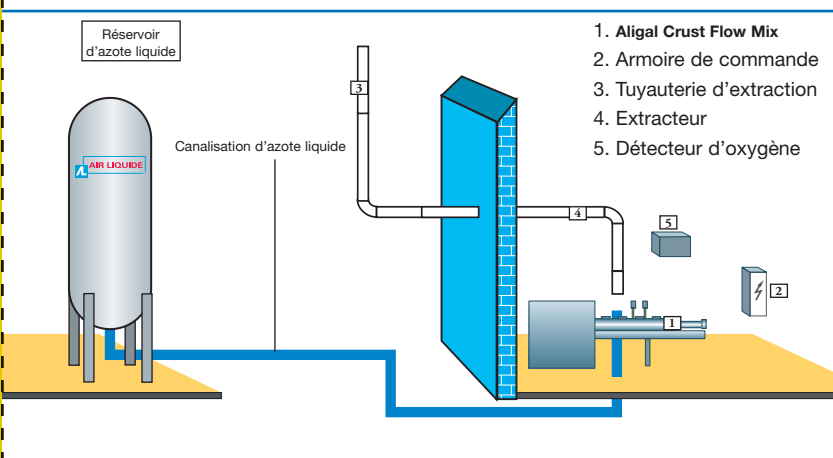


Schéma de principe de l'installation

