

Mixeurs cryogéniques

ST 500 et 700 Litres



Utilisation de la gamme cryogénique

La gamme mixer cryogénique est destinée aux fabricants de produits surgelés (légumes et fruits). Le principe du double rotor à pâles STOLZ permet de mélanger plusieurs produits en un temps très court, de l'ordre de 45 secondes à 60 secondes, sans addition de sauce (cas où le produit ne sera pas enrobé). Le risque d'altérer celui-ci est très faible du fait que 70 % de la masse dans le mixer est en suspension.

L'enrobage : les particules à enrober se présentent un grand nombre de fois et sous toutes leurs formes sous le spray de sauce, ce qui permet d'obtenir un enrobage régulier autour du produit. Pour l'enrobage d'épices le principe est le même, nous utilisons un rideau d'épices à l'intérieur du mixer grâce à une alimentation par un vibrant électromagnétique. L'injection d'azote permet de figer les enrobages liquides et de maintenir les produits à la température désirée.



Mixeurs cryogéniques ST 500 et 700 litres

Caractéristiques et options

Caractéristiques

- Rapidité de mélange
- Qualité d'homogénéisation
- Qualité d'enrobage
- Consommation énergétique réduite
- Faible coût de maintenance
- Design hygiénique

L'enrobage

Le pourcentage d'enrobage des produits peut aller de 1% à 25% de la masse dans le mixer.

Pour les enrobages de 1% à 5% une seule injection suffit, suivie par une injection d'azote afin de figer la sauce durablement autour des particules. Au-delà de 5% il faudra enrober par passes successives d'injection de sauce et d'azote.

La gestion d'injection de sauce :

- 1er cas : nous contrôlons l'injection à l'aide d'un compteur massique de grande précision.
- 2ème cas : nous pesons l'ensemble sauce, nous l'injectons et contrôlons la perte de poids jusqu'à l'obtention de la consigne demandée.

Dans les 2 cas la pression d'injection est de 4 à 5 bars.

Stolz peut fournir l'ensemble de pompage.

Type	Capacité nominale	Capacité maximale
ST 500	500 Litres	700 Litres
ST 700	700 Litres	980 Litres

Les épices

Le pourcentage d'épices peut varier de 0,5 à 2% de la masse dans le mixer.

Le vibrant électromagnétique de transfert des épices est pesé, nous introduisons les épices et contrôlons la perte de poids jusqu'à l'obtention de la consigne demandée.

L'azote

Une sonde de type PT 100 nous permet de réguler la température à l'intérieur du mixer. Cette sonde agit sur l'ouverture et la fermeture d'une vanne flottante.

Dans notre fourniture, il est compris un extracteur de gaz. Celui-ci est à poser à l'extérieur du bâtiment à l'aplomb du mixer.

Afin de proposer une gestion et une utilisation en toute sécurité de l'azote, notre technique est validée par un fabricant d'azote mondialement connu.

Recettes (avec injection d'azote avant la vidange)	ST 500	ST 700
Mixe simple sans enrobage de sauce et d'épices	de 45 à 60 secondes	
Mixe avec enrobage d'épices de 0,5 à 2%, sans sauce	de 105 à 120 s	de 120 à 135 s

Recettes (avec enrobage de sauce, sans épices, avec injection d'azote)	ST 500	ST 700
Enrobage de sauce de 1 à 5%	de 105 à 165 secondes	
Enrobage de sauce de 5 à 10%	de 225 à 285 secondes	
Enrobage de sauce de 10 à 15%	de 345 à 405 secondes	
Enrobage de sauce de 15 à 20%	de 465 à 525 secondes	
Enrobage de sauce de 20 à 25%	de 615 à 675 secondes	

Recettes (avec enrobage de sauce et d'épices, avec injection d'azote)	ST 500	ST 700
Enrobage de sauce de 1 à 5%	de 165 à 225 secondes	
Enrobage de sauce de 5 à 10%	de 285 à 345 secondes	
Enrobage de sauce de 10 à 15%	de 405 à 465 secondes	
Enrobage de sauce de 15 à 20%	de 525 à 585 secondes	
Enrobage de sauce de 20 à 25%	de 675 à 735 secondes	