

Procesador de Vapor de Flujo Constante CFSP-2000



Tecnología avanzada para blanquear el control de proceso electrónico avanzado

El procesador de vapor de flujo constante de Garroutte tiene control de proceso electrónico avanzado (EPS) para mejorar la calidad del producto mientras que ahorra energía y tiempo del interfaz del operador. El CFSP-2000 viene con los reguladores de proceso electrónicos con las capacidades de la PC para la supervisión y la comunicación en línea fácil de la transferencia directa para los ingenieros de la planta y los supervisores de la línea. El sello hidrostático permite la operación con temperaturas internas más altas que los blanqueadores de los estilos atmosféricos mientras que las secciones de cascadas de la inyección de vapor (SICS) aseguran el intercambiador de calor eficiente del vapor al producto. Con nuestras opciones del manejo apacible de la entrada y descarga del producto se puede procesar una variedad de productos alimenticios. La inyección de vapor constante en los puntos críticos durante el proceso del blanqueo asegura un producto final el cual es de calidad superior y de blanqueo uniforme. Este uso dirigido del vapor unido con el ambiente sellado hidrostáticamente produce ahorros de energía y se obtendrá una operación de planta más eficiente.

CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

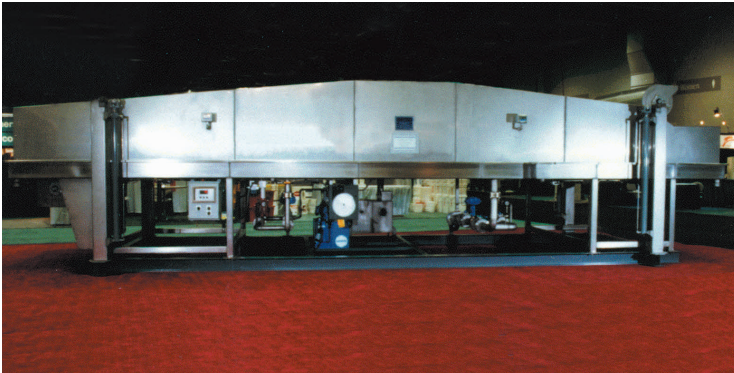
- Construcción de acero inoxidable T-304 para la mayoría de los usos. Las condiciones especiales se consideran y se dirigen por lo consiguiente.
- Compartimiento del vapor que está completamente aislado 360°.
- Colectores de tubos de vapor de acero inoxidable.
- Estructura tubular dura de acero inoxidable.
- Construcción soldada con soldaduras voladas y limpias.
- Cama del transportador de UHMW de alta temperatura.
- Los componentes impulsores dirigidos que utilizan combinaciones superiores del motor y la caja de velocidades de la calidad diseñada para la operación de plantas alimenticias.
- Los motores opcionales con cubiertas del acero inoxidable y cajas de velocidades con cubiertas pintadas de epoxy de alta calidad están disponibles.
- Componentes del control electrónico en un recinto de NEMA 4.
- Termómetros digitales en el compartimiento de proceso para la inspección visual de la temperatura de proceso.
- El medidor digital del proceso para la indicación constante del tiempo de proceso.



MEYER + GARROUTTE

S Y S T E M S

Procesador de Vapor de Flujo Constante CFSP-2000



OPCIONES DE LA ENTRADA Y DESCARGA

- Los sistemas de la entrada y descarga de la válvula rotatoria se recomiendan para el manejo del producto apacible de los productos cortados, cortados en cubitos, destrozados, formados y pequeños.
- Los sistemas de la entrada y de descargue del tanque de colada son mejores al introducir productos grandes por ejemplo; verduras frondosas, calabaza de todas las variedades, brócoli, coliflor, pimientos, zanahorias, cebollas, papas, otros cultivos de raíces y muchas otras verduras.
- Garroutte puede también dirigir los diferentes sistemas especiales de la entrada y descarga para cada uso dependiendo de la configuración existente de la planta.
- Las opciones dirigidas especiales de la entrada y descarga del producto controlan el nivel del producto durante el ciclo del proceso para asegurar el blanqueo o el cocimiento constante.



Parámetros de Proceso Variable

El procesador de vapor de flujo constante proporciona parámetros de proceso variables. El blanqueo rápido o el cocimiento completo; el operador tiene la capacidad para procesar muchas y diversas variedades de productos usando el sistema CFSP-2000. Los tiempos del blanqueo de menos de un minuto y hasta 30 minutos son realizables con una combinación del motor impulsor y caja de velocidades. El control de proceso electrónico avanzado (EPS) con el interfaz electrónico de la PC permite el control de la temperatura de proceso y la supervisión de salas de mando. El control del tiempo de retención está siempre en las extremidades del dedo del operador para el control de proceso inmediato. Los colectores de tubos de vapor desprendibles son también una ventaja cuando se procesa una variedad de productos alimenticios. Quitando o agregando colectores de tubos de vapor en las localizaciones apropiadas, los ahorros del vapor y la calidad del producto adicionales pueden ser realizados.

MEYER + GARROUTTE

S Y S T E M S

Meyer Machine Co. and Garroutte, Inc.
P.O. Box 5460 • San Antonio, TX 78201-0460
(210) 736-1811 • Fax (210) 736-4662
www.meyer-industries.com