



ALIFAR

TEMPERMIX

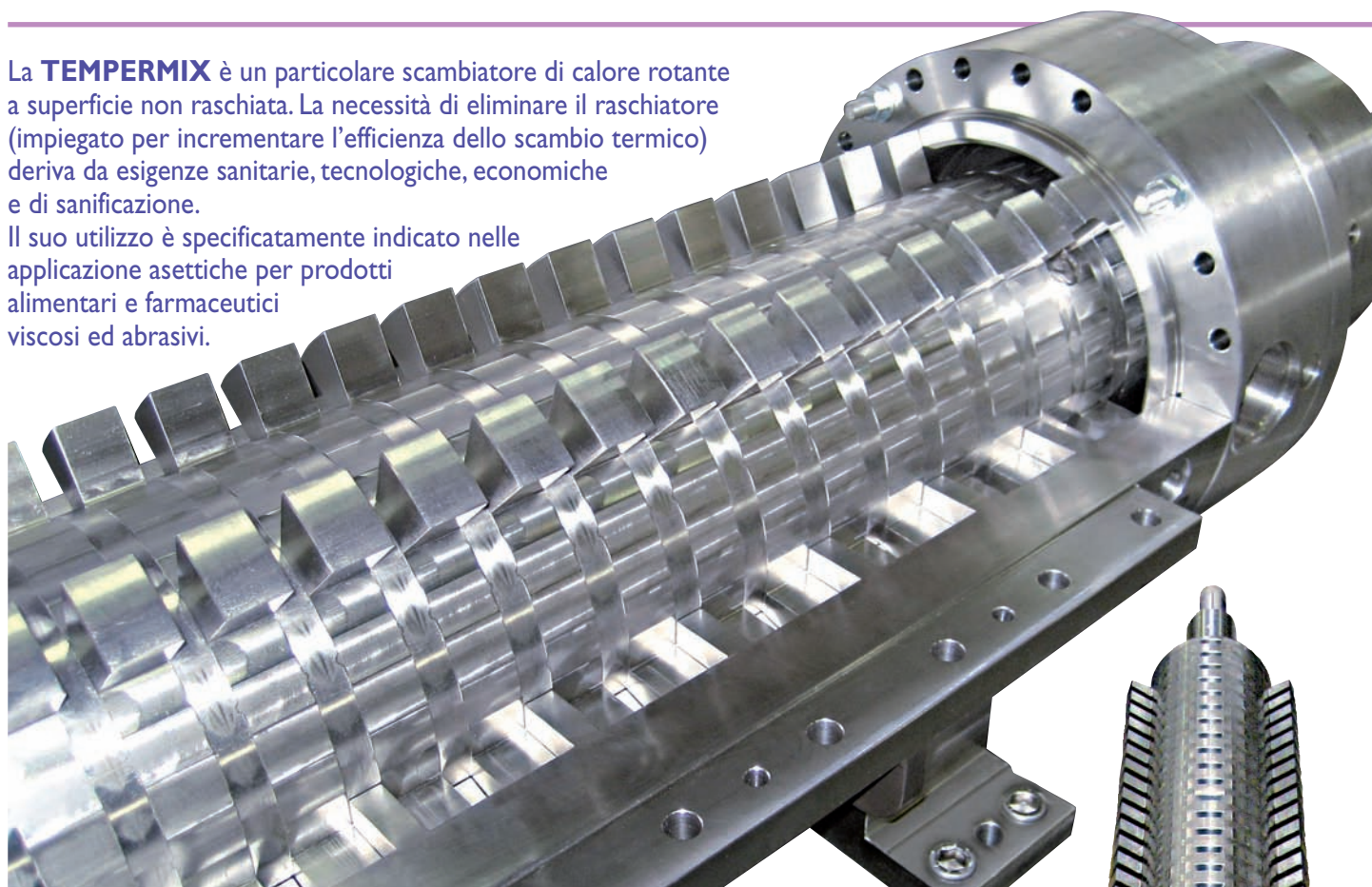


TEMPERMIX

PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE E FARMACEUTICA

La **TEMPERMIX** è un particolare scambiatore di calore rotante a superficie non raschiata. La necessità di eliminare il raschiatore (impiegato per incrementare l'efficienza dello scambio termico) deriva da esigenze sanitarie, tecnologiche, economiche e di sanificazione.

Il suo utilizzo è specificatamente indicato nelle applicazioni aseptiche per prodotti alimentari e farmaceutici viscosi ed abrasivi.



Il corpo macchina è completamente costruito con l'ausilio di macchine utensili partendo da tondi inox pieni e il sistema di raffreddamento è ricavato mediante foratura profonda.

Le tolleranze tra rotore e corpo esterno, variabili da 0,020 mm a 0,350 mm, sono suggerite da una trentennale esperienza e dipendono dall'applicazione desiderata.

▼ Applicazione con motore pendolare



VANTAGGI DELLA SUPERFICIE NON RASCHIATA

Sanitario: Evitare il rilascio, nel prodotto, di micro polveri metalliche originate dall'abrasione del raschiatore o di sue parti dovute a rotture accidentali dei coltelli raschianti.

Tecnologico: Lo scambio termico, in tutta la massa di prodotto, è istantaneo e tale da consentire:

- cotture regolari senza surriscaldamenti
- strutture amorfe delle margarine (ottenute per plastificazione) che così si disperdono facilmente negli impasti e non necessitano di maturazione.

Economico: Il corpo macchina è privo di usure. Il rapporto tra superficie di scambio termico e volume residuo è circa 10,5 volte superiore rispetto agli scambiatori a superficie raschiata normalmente in uso. Ad esempio, la Tempermix qui rappresentata ha, a parità di superficie di scambio, un volume residuo di 16,5 litri contro i circa 170 litri degli scambiatori a superficie raschiata; ne consegue un consistente risparmio sia di prodotto, in fase di avvio e di fermata della produzione, sia delle acque reflue, in fase di lavaggio.

Sanificazione: Tutte le componenti meccaniche a contatto del prodotto sono costituite in acciaio inox Aisi 316 e quindi adatte ai trattamenti acido-base dei lavaggi normalmente adottati.





◀ Impianto di plastificazione margarine
Tempermix HI700

PRINCIPALI APPLICAZIONI

Plastificatore dei grassi

Produzione margarine anidre
e/o idrate
Temperaggio del cioccolato

Emulsore-aeratore

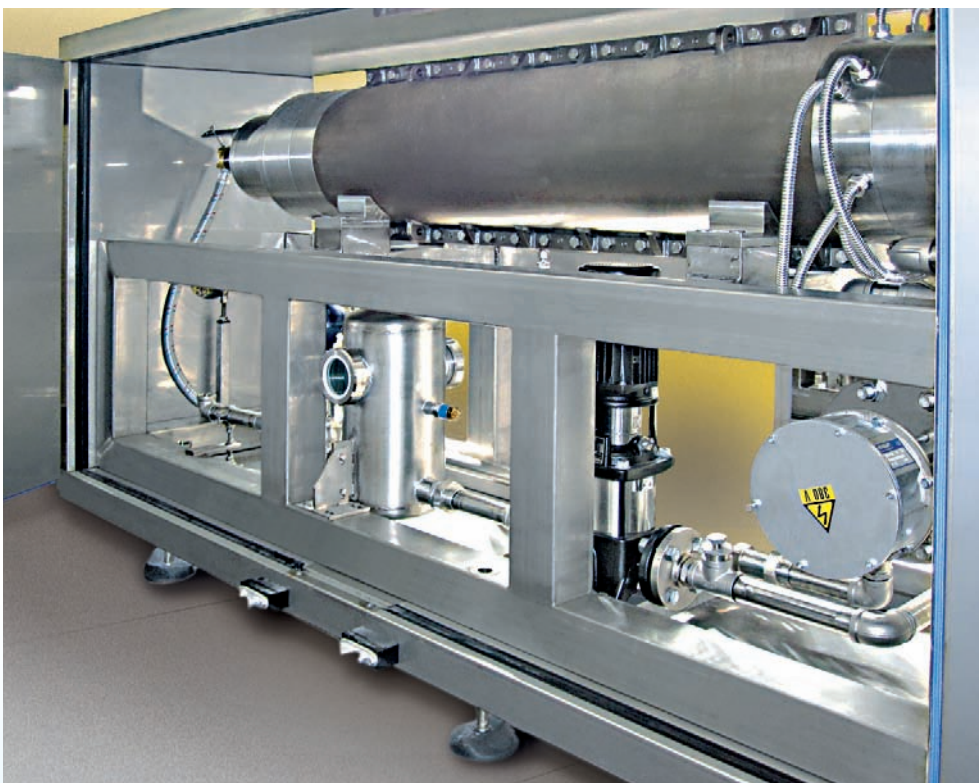
Maionese
Impasti semifluidi a base di farina
tipo cake
Creme anidre per l'industria dolciaria

Cottore-pastorizzatore

Ragù a base carne e verdure
Formaggi semifluidi
Creme idrate per l'industria dolciaria
Misto d'uova

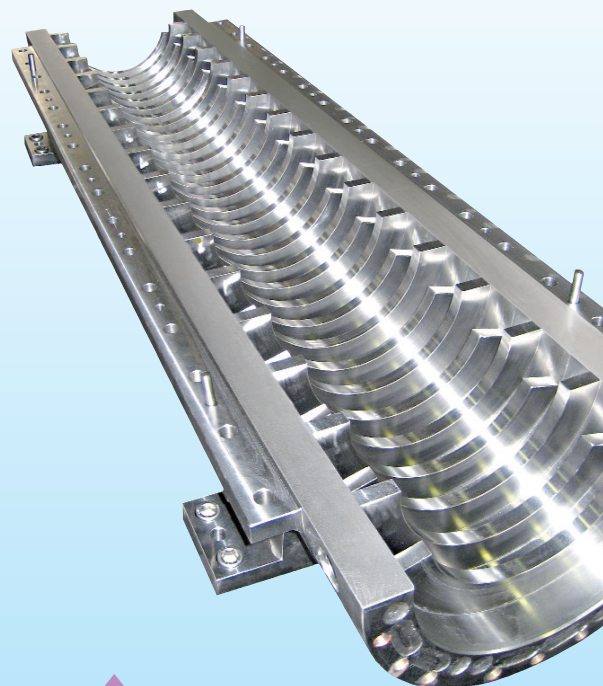
Raffreddatore

A valle di un cottore-pastorizzatore
Creme anidre contenenti zuccheri
monosaccaridi



◀ Impianto di raffreddamento-riscaldamento
Tempermix HI700

▼ Carcassa e rotore Tempermix HI300



◀ Rotore e carcassa Tempermix HI300

▼ **Tempermix HI700 con involucro a isolamento termico.**



CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLI BASE

H 1700 / H 1300

OPZIONI

riscaldato / raffreddato

Superficie di scambio termico:	4,7 metri quadri
Volume residuo:	16,5 litri
Valori di scambio termico:	
- Cottura-pastorizzazione ΔT di 15°C:	300.000 calorie/ora
- Raffreddamento ΔT di 15°C:	230.000 frigorie/ora
- Plastificazione margarine:	27.000 frigorie/ora
Alimentazione e scarico (DIN, SMS, Tri-clamp):	50 mm
Potenza del motore principale:	5,5 – 9,2 Kw
Peso del corpo principale (scambiatore):	1.300 Kg

Progettazioni, realizzazioni e distribuzione esclusiva internazionale: ALIFAR Srl

Sede Legale:
Via Firenze, 18
I-36065 Mussolente (Vicenza) Italia
Fax: 0039 0424 031316 - 0039 0424 577210

Sede Operativa e Uffici:
Via Regia, 71/C
I-35010 Vigonza (Padova) Italia
Tel. 0039 049 8934593 • Fax 0039 049 8936156

Internet: www.alifar.it
e-mail: alifar@alice.it
e-mail: info@alifar.it