

# UNI-MASZ Sp. j.

H.M. JUSZCZUK

Rok założenia 1996

21-002 Jastków, Panięszczyzna, ul.Chmielowa

tel : export +48 81 471 49 59

skype: uni.spj

e-mail:

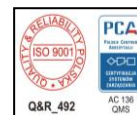
[sales@unimasz.eu](mailto:sales@unimasz.eu)

biuro +48 81 471 49 19

unimasz.spj

[biuro@unimasz.eu](mailto:biuro@unimasz.eu)

[www.unimasz.eu](http://www.unimasz.eu)



PRODUCENT MASZYN I URZĄDZEŃ PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

## ROZPARZACZ ŚLIMAKOWY

Urządzenie przeznaczone do ciągłego-przelotowego rozparzania owoców i warzyw za pomocą pary wodnej o ciśnieniu ( 0,2-0,3) MPa i doprowadzenia ich w stan półpłynny, wymagany do dalszego procesu przecierania ( jabłka, pomidory) W rozparzacz produkt przesuwany jest w korycie za pomocą ślimaka. Para wodna działa bezpośrednio na produkt poprzez dysze umieszczone po bokach. Długość koryta i prędkość obrotowa ślimaka są tak dobrane aby zapewnić właściwy stopień rozmiękczenia produktu z zakładaną wydajnością procesu. ( poziom wody wewnątrz koryta ustalony wysokością kosza zasypowego i kątem pochylenia rury w sposób uniemożliwiający jej przelewanie się przez wysyp). Wykonanie urządzenia ze stali AISI304.



## PODGRZEWACZ ŚLIMAKOWY - TERMOBREK

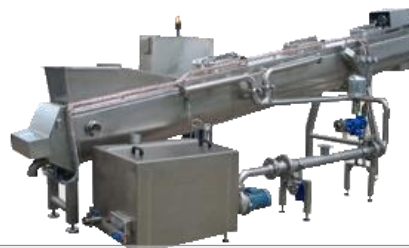


Urządzenie przeznaczone do ciągłego-przelotowego podgrzewania – odmrażania miazgi owocowej. Wymiennik ciepła w postaci długiej rury z grzejnym płaszczem i spiralą obrotową , wyposażony w lej zasypowy i spustowy produktu. Para i wyjście kondensatu doprowadzone poprzez sprzęgła obrotowe do obracającej się z regulowaną prędkością spirali. Pompa śrubowa napędzana motowariatorem ( lub regulacja falownikiem) służy do przetłaczania produktu z urządzenia do dalszej części linii produkcyjnej. Zespół automatyki i sterowania umożliwia stabilizację zadanej temperatury i wydajności. Dla przykładowego urządzenia – wydajność (8-10) t/h przy temperaturze wejściowej / wyjściowej produktu -20°C / +5°C; średnica / długość rury  $\Phi 650 / 5000$  ; zapotrzebowanie mocy elektrycznej 8 kW; zapotrzebowanie pary ~1100 kg/h. Wykonanie ze stali AISI304.

## BLANSZOWNIK ŚLIMAKOWY



**BLANSZOWNIK ŚLIMAKOWY POZIOMY -** Urządzenie do szybkiego poddania działaniu wysokiej temperaturze warzyw, grzybów celem inaktywacji enzymów utleniających, zachowania barwy, pozbycia się drobnoustrojów, polepszenia wartości smakowych i strawności. Po blanszowaniu wskazane szybkie schłodzenie ( dodatkowe urządzenie) celem dostosowania temperatury produktu do dalszego procesu technologicznego np. zamrażanie. Urządzenie wykonane w postaci poziomej rury z umieszczoną w środku obrotową, perforowaną wstęgą ślimaka zanurzoną w wodzie ( cała objętość rury wykorzystana do procesu). Wtrysk pary następuje bezpośrednio do wody. Czas blanszowania regulowany prędkością obrotową ślimaka. Temperatura wody  $T=96^{\circ}\text{C}$  stabilizowana poprzez zespół regulacji i sterowania. Wymagany równomierny zasyp produktu. Wyjście produktu realizowane obrotowym czerpakiem mocowanym do wału obrotowego ślimaka. Wykonanie urządzenia ze stali AISI304.



**BLANSZOWNIK ŚLIMAKOWY SKOŚNY –** Urządzenie przeznaczone do blanszowania warzyw , grzybów. Po blanszowaniu wskazane szybkie schłodzenie ( dodatkowe urządzenie lub natryskiem zimnej wody w końcowej części pochylego ślimaka , tuż przed wyrzutem produktu ) celem dostosowania temperatury produktu do dalszego procesu technologicznego np. zamrażanie. Urządzenie wykonane w postaci skośnej rury z umieszczoną w środku obrotową, perforowaną wstęgą ślimaka zanurzoną częściowo w wodzie ( poziom wody wewnątrz koryta ustalony wysokością kosza zasypowego i kątem pochylenia rury w sposób uniemożliwiający jej przelewanie się przez wysyp). Wtrysk pary następuje bezpośrednio do wody. Czas blanszowania regulowany prędkością obrotową ślimaka. Temperatura wody  $T=96^{\circ}\text{C}$  stabilizowana poprzez Zespół regulacji i sterowania. Wymagany równomierny zasyp produktu. Wyjście produktu realizowane bezpośrednio z rury ślimaka. Wykonanie urządzenia ze stali AISI304.