



AULA

de productos lácteos
y tecnologías alimentarias

Equipos e instalaciones

Otras tecnologías y equipos

LÍNEA DE RECEPCIÓN

El **APLTA** dispone de un diverso equipamiento de apoyo para desarrollar las diferentes líneas de proceso como texturizado, carbonatación, helados, mousses...

Dentro de este equipamiento destaca la presencia de tecnologías novedosas que están siendo estudiadas actualmente por el sector, por ejemplo, la microparticulación, la cavitación o la homogeneización de altas presiones.

Aireador



Aireador en continuo *Tanis Food Tec*

Aireador en continuo *Tanis Food Tec (TFT)*, modelo *R&D Roto Pilot*. Aireador multifuncional para la industria alimentaria. Capacidad de trabajo de 5-50 l/h.

Permite el desarrollo de productos lácteos, de panadería y de confitería que puedan ser aireados.

Equipo de microparticulación



Equipo de microparticulación

Equipo de microparticulación de proteínas de suero (marca *Perinox*) que permite la formación de agregados de proteínas de un tamaño de partícula controlado mediante la aplicación de un tratamiento térmico y una fuerza de cizalla.

Consta de una bomba helicoidal de impulsión de producto, intercambiador tubular con diferentes secciones de mantenimiento, homogeneizador e intercambiador de placas para enfriamiento. Caudal nominal de 300 l/h. Su diseño permite adaptar el proceso a las necesidades específicas de cada cliente según su aplicación.

Referencias: <http://www.perinox.com/referencia?rowid=1101856,65550>

Homogeneizador *YTron-Z*



Homogeneizador *YTRON-Z*

Homogeneizador *YTron-Z*

Permite homogeneizar/mezclar productos viscosos y sensibles a la cizalla (mantequilla, cremas, yogures, quark, etc.).

Cavitador SPX



Cavitador SPX

La cavitación controlada es una nueva tecnología para mezcla microscópica, dispersión y homogeneización al mismo tiempo que realiza un calentamiento sin ensuciamiento basado en la cavitación hidrodinámica.

Permite mezclar, emulsionar, airear, reducir tamaño de partículas ... en alimentos líquidos

Freezer



Freezer Tetra Pak Hoyer Frigus

Freezer Tetra Pak Hoyer Frigus, modelo KF 80 F1.

Diseñado para la congelación, mezcla y batido de mix y aire para obtener pruebas de producción de helados y otros alimentos.

Capacidad de trabajo entre 20 y 100 l/h de helado (10-50 litros/hora de mix). Incremento de aire del producto base 100 % (*overrun*), mix de entrada con un extracto seco del 38 %, temperatura de entrada del mix a 5 °C, temperatura de salida del producto a -5 °C.

Carbonatador



Carbonatador OMVE

Equipo de carbonatación (*Laboratory Carbo Fill. OMVE, modelo CF210*) diseñado para la incorporación de CO₂ en premix /posmix para industria alimentaria en general. Caudal máximo de producción de 60 l/h, contenido máximo de CO₂ de 11 g/l y sistema integrado de enfriamiento. Permite el llenado y cerrado de forma automática de envases en botellas PET con tapón de rosca y en botellas de vidrio con tapón tipo corona.

Aplicable a la elaboración de bebidas y mousses carbonatadas de cualquier tipo: agua, refrescos, cerveza y bebidas alcohólicas, leche, zumo, café, té...

Envasadoras de sobremesa



- ❏ Termoselladora manual (*ILPRA*) de accionamiento neumático para envases plásticos en diferentes formatos. Está dotada de regulador de temperatura de las resistencias, duración del sellado y presión ejercida.
- ❏ Envasadora al vacío (*ILPRA*) en acero inoxidable de regulación por sensor de porcentaje de vacío, con conexión para entrada de gas inerte. Control exacto del porcentaje de vacío, entrada de gas inerte y tiempo de soldadura.