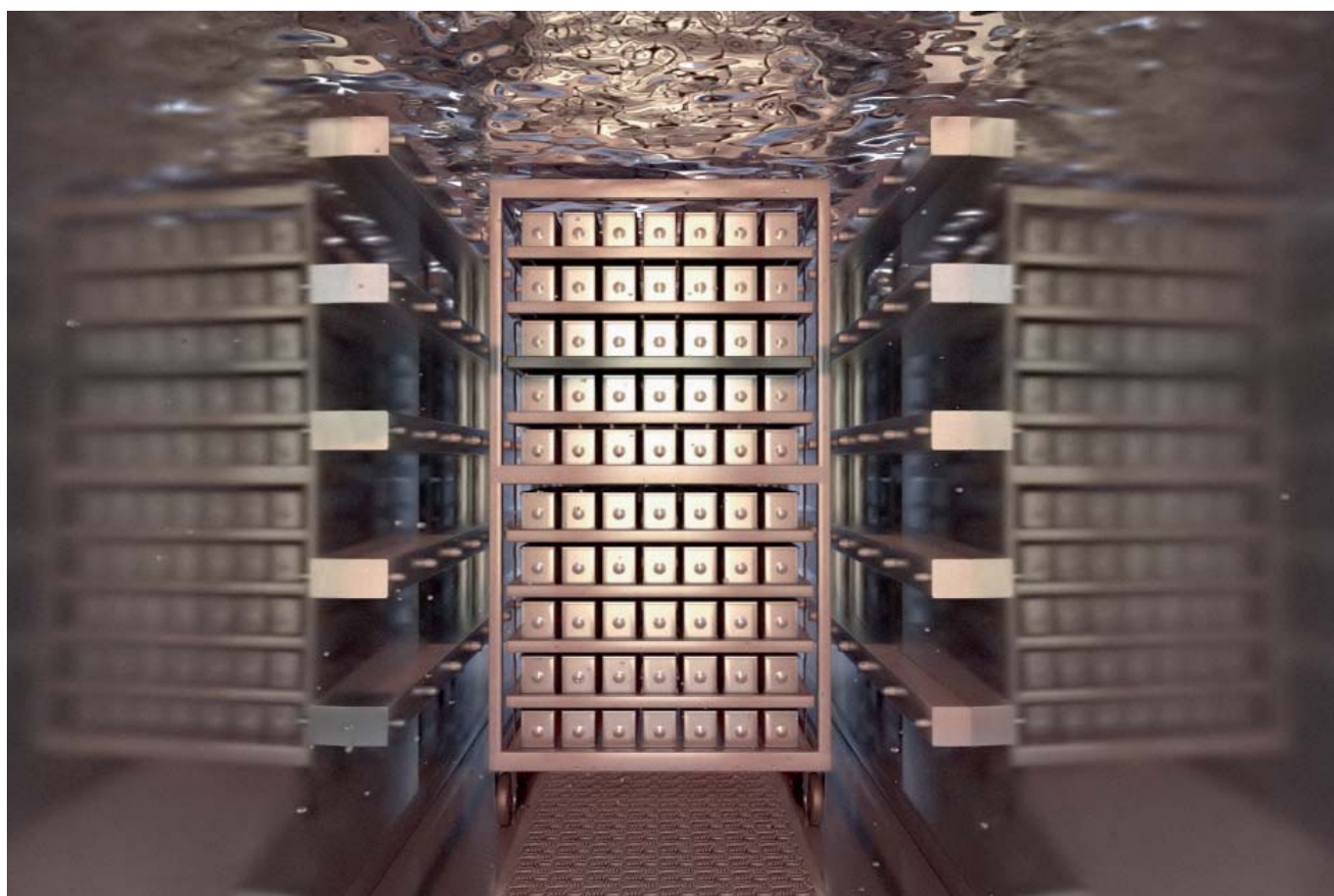
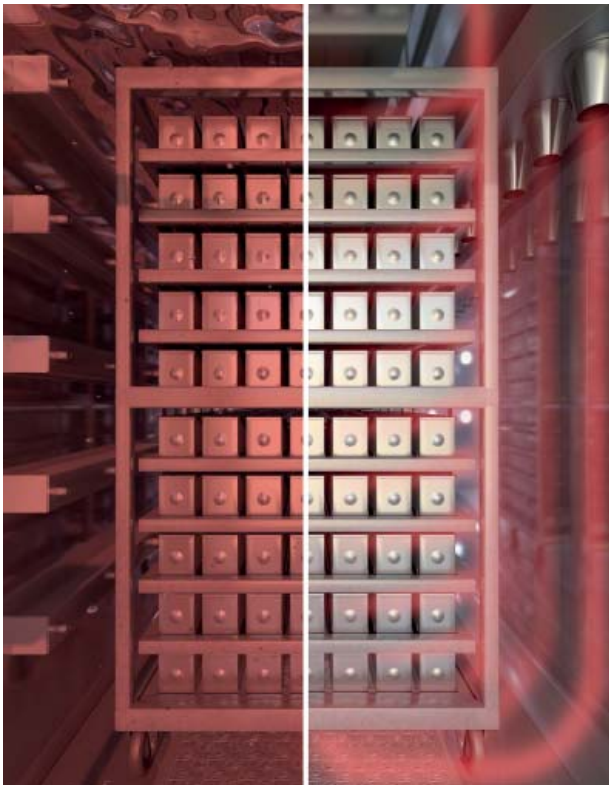


TOWERPOOL

Permet la cuisson, la pasteurisation et le refroidissement efficaces et homogènes de produits placés proches les uns des autres, de presstowers et de bacs E1/E2 dans une chambre métallique au moyen d'eau. Cette eau est brassée, filtrée et chauffée ou refroidie en permanence. ❧



RÉPARTITION DE LA TEMPÉRATURE



Le réchauffement à l'air ou à la vapeur tout comme le refroidissement à l'air ou à l'eau pulvérisée entraînent une répartition non homogène de la température étant donné que l'air ne peut traverser les produits placés proches les uns des autres. La face extérieure de la presstower est chaude, l'intérieur restant froid, ce qui génère des produits non homogènes.

TOWERPOOL par contre permet d'obtenir une répartition homogène de la température dans l'ensemble de la chambre ce qui conduit non seulement à une homogénéité élevée des produits mais également à des économies d'énergie et de temps dans le processus.

Afin d'obtenir une température constante, l'eau chauffée ou refroidie par échangeur de chaleur circule en permanence pour être pompée à nouveau dans le réservoir d'eau indépendant après une charge.

AVANTAGES

TRÈS BONNE EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

1.

- ⋮ L'eau en circulation est répartie de manière homogène dans la chambre si bien qu'elle génère moins de surchauffe et une consommation d'énergie moindre.
- ⋮ Le processus de refroidissement consomme moins d'eau qu'une douche.

2.

HOMOGÉNÉITÉ ABSOLUE DES PROCESSUS ET DES PRODUITS

- ⋮ Nous obtenons des temps de processus plus courts de 20 % grâce à la répartition homogène de la température dans la tour.
- ⋮ Les temps de chauffage et de refroidissement presque identiques permettent de simplifier nettement le processus de fabrication.
- ⋮ Il n'est pas nécessaire de déplacer les tours. De même, aucun pont roulant ni autre équipement n'est nécessaire. Les tours ne doivent pas être modifiées.
- ⋮ Le goût et la texture se trouvent améliorés grâce à la température homogène.