

ALFABAT 6000

Batidora para sistema continuo de extracción de aceite de oliva



El calentamiento y batido de la pasta es una fase extremadamente importante en el proceso de elaboración de aceite de oliva. Tras la molienda, durante el proceso de calentamiento y batido de la pasta de aceituna el aceite se libera para poder ser extraído en el decanter. La acción de calentamiento y batido influye no sólo en el grado de extracción (agotamiento de los alperujos), también tienen una gran influencia en el mantenimiento o deterioro de la calidad del aceite.

Aplicación

El proceso de termo-batido consiste en agitar lentamente la pasta, a la vez que la calentamos. En este proceso se favorece la acción enzimática natural de la fruta que produce la liberación de aceite y el calentamiento homogéneo de la pasta previamente a su separación mediante fuerza centrífuga en el decanter. La temperatura de la pasta, el grado de agitación y el tiempo de batido son cuidadosamente controlados.

Diseño

El modelo ALFABAT de batidoras Alfa Laval son típicamente para procesar grandes volúmenes en poco tiempo, mediante un proceso continuo de alimentación en serie. El modelo ALFABAT configurable en 2, 3 y 4 vasos, es un grupo de batido continuo mediante rebose específicamente diseñado para satisfacer estas necesidades. Los vasos están fabricados completamente en acero inoxidable. Su interior contiene un eje con palas especialmente diseñadas para un movimiento uniforme. El eje central tiene una exclusiva trasmisión flexible hasta el eje motriz que le proporciona una gran resistencia mecánica, evitando fugas de producto al exterior por esta zona. El equipo se ha completado con una gran potencia motriz, con el fin de disponer suficiente capacidad de agitación, independientemente de la resistencia de la pasta (del grado de humedad), independiente para cada vaso.

Principio de funcionamiento, características y beneficios

El sistema de calefacción ocupa solamente la mitad inferior de la batidora, hasta el eje del sinfín que gira próximo a la camisa, con lo que evitamos el sobrecalentamiento de la pasta en las zonas de la camisa donde se genera menor velocidad. Además, gracias a la nueva forma del vaso en U cerrada por la parte superior, se eliminan las zonas muertas, que dan lugar a secciones de pasta sin movimiento, logrando un batido más uniforme. La gran capacidad de batido, debido a la gran cantidad de superficie de agitación, garantiza el excelente rendimiento en eficacia de calentamiento, sin necesidad de utilizar agua a muy elevada temperatura, lo que evita el deterioro de la calidad del aceite por exceso de temperatura.

El conjunto es muy robusto y la camisa es de una gran resistencia a la presión interior, soportando hasta una presión de 1,2 bares de la línea de agua.

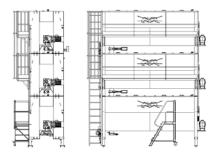
El sistema está diseñado para poder disponer si se desea, de una regulación de la velocidad de agitación de cada vaso, que da al maestro de la almazara una herramienta más de ajuste del proceso, en función del tipo de pasta que esté trabajando.

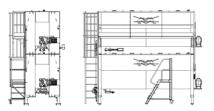
El conjunto incorpora un sistema completamente automático de control del flujo de agua caliente a través de las camisas para controlar la temperatura de la pasta a procesar, incluyendo también un sistema de regulación automático de la temperatura del agua con el que vamos a calentar la pasta de aceituna.

ALFABAT 6003 - CONJUNTO TRIPLE

ALFABAT 6002 - CONJUNTO DOBLE

ALFABAT 6001 - CONJUNTO SIMPLE







Datos ténicos

Datos de envío	ALFABAT 6003 BATIDORA TRIPLE kg	ALFABAT 6002 BATIDORA DOBLE kg	ALFABAT 6001 BATIDORA SIMPLE kg
Peso vacío	6.000	4.000	2.000
Peso llena carga	24.000	16.000	8.000
Capacidad	18.000	12.000	6.000
Datos técnicos			
Nivel de presión acústica	78,1 db	78,1 db	78,1 db
Potencia instalada	22,5 Kw	15 Kw	7,5 Kw
Medidas	mm	mm	mm
Longitud sin pasarela(L)	4.620	4.620	4.620
Longitud con pasarela (L)	5.303	5.303	4.620
Anchura sin pasarela (W)	1.550	1.550	1.550
Anchura con pasarela (W)	2.226	2.226	2.226
Altura (H)	6.019	4.126	2.126

Alfa Laval se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin previo aviso