



Batidoras Atmosphaera

Equipos de batido para cosecha temprana



Batidoras Atmosphaera con forma cilíndrica y ventanas de inspección.

El batido es un paso fundamental en el proceso de elaboración de aceite de oliva, pues juega un papel principal en determinar la calidad y la cantidad de producto obtenido.

La combinación de tiempo y temperatura afecta a la actividad enzimática responsable de liberar el aceite. Junto con la cantidad de oxígeno en contacto con la pasta, influencia en gran medida al producto obtenido de las aceitunas.

Aplicación

El proceso de batido consiste en un removido lento y continuo de la pasta de aceituna mientras es calentada. Esta combinación provoca la coalescencia de las gotas microscópicas de aceite y agua, formando gotas cada vez más grandes, que pueden ser recuperadas con éxito en el decanter.

La temperatura y el tiempo de batido son controladas durante el batido.

Diseño, características y beneficios

Las batidoras Atmosphaera de Alfa Laval han sido diseñadas con una alta calidad y eficiencia y se fabrican por completo en acero inoxidable.

El recipiente que contiene la pasta de aceituna tiene una innovadora forma cilíndrica que optimiza el proceso de batido eliminando espacios muertos y maximizando el área de transferencia de calor, asegurando un calentamiento rápido de la pasta, un tiempo total de batido reducido y un menor consumo de energía. Cada vaso de batido tiene un sistema de medida y control de temperatura independiente.

La eliminación de espacios muertos y la reducción del tiempo de residencia tienen ambos efectos positivos en la calidad, mientras mantienen el nivel de extracción - o lo mejoran.

- Mezcla más homogénea de la pasta y mejor extracción debido a la forma cilíndrica y la eliminación de zonas muertas.
- Tiempo reducido de batido y menor impacto en la pasta debido al mayor área de batido y al menor tiempo de calentamiento.

Principio de funcionamiento

El número y tamaño de los vasos de batido se decide en función del caudal requerido y del tiempo de batido deseado. Normalmente se diseñan conjuntos de entre dos y cinco batidoras, aunque es posible utilizar conjuntos de más cuerpos, o utilizar un sólo vaso de batido para modificar una línea existente.

Las batidoras se posicionan juntas y se conectan mediante un colector de alimentación y un colector de descarga comunes. Cada batidora tiene su propio eje con un agitador diseñado especialmente para mezclar la pasta mientras continuamente la retira de las paredes del vaso para evitar sobrecalentamiento. Se hace circular agua caliente a través de la camisa de cada batidora para controlar la temperatura de la pasta.

Las batidoras Atmosphera tienen las siguientes características y beneficios clave:

- Sistema de duchas interno para diluir el agua de proceso de forma homogénea y para la limpieza del equipo sin necesidad de abrirlo.
- Fácil monitorización del proceso a través de las ventanas de inspección, con sistema antiniebla y luz LED.
- Control total mediante autómatas y pantalla táctil para una trazabilidad e información completa del proceso.
- Sistema de control de llenado con sensores de nivel.

- Exposición reducida al oxígeno y máxima retención de volátiles debido al diseño cerrado.
- Acceso rápido al interior de la batidora si es necesario, a través de la tapa sujeta con pestañas de rápida apertura.

Opciones disponibles para las batidoras Atmosphera:

- Tapas de cierre o tapas de sellado, las cuales permiten la inertización mediante la inyección de gas inerte.
- Sistema especial de limpieza mediante cabezales de proyección rotativos para menor consumo de agua.
- Sellos herméticos y válvulas de doble paso para reducir la oxidación.
- Actuadores neumáticos para ayudar a manejar las diferentes partidas.

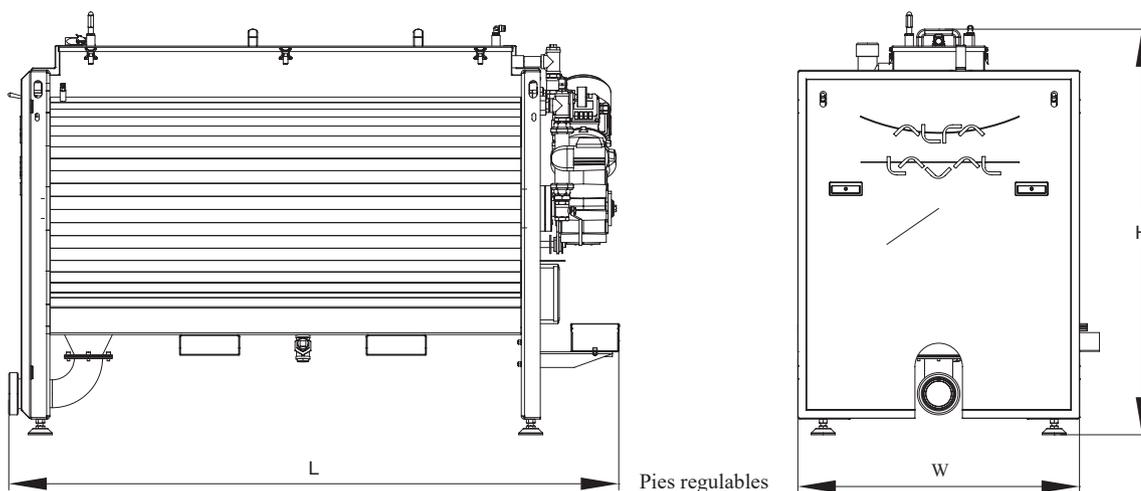
Especificaciones Técnicas

Atmosphera Módulo 1300

	mm
Longitud (L)	3.428
Anchura (W)	890
Altura (H)	1.296
Presión sonora	< 70 dB
Potencia	2.47 kW
Capacidad	1.300 litros

Atmosphera Módulo 650

	mm
Longitud (L)	1.928
Ancho (W)	890
Altura (H)	1.296
Presión sonora	< 70 dB
Potencia	2.07 kW
Capacidad	650 litros



Alfa Laval se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso

Como contactar con Alfa Laval

Los datos de contacto actualizados de Alfa Laval para todos los países pueden encontrarse en nuestra página web www.alfalaval.com.