



BANC MULTIFONCTION



DL LAB50

Introduction

Les progrès technologiques dans le domaine des aliments offrent aux consommateurs une grande variété de possibilités de produits, non seulement en raison de leur valeur nutritionnelle, mais aussi en raison de leur présentation, de leurs propriétés organoleptiques et de la nature des ingrédients. Les nouvelles technologies jouent un rôle important dans le domaine de l'alimentation car elles permettent la production d'aliments et de boissons qui répondent aux demandes des consommateurs de manière sécuritaire.

Pour cette raison, la technologie alimentaire est importante, puisqu'elle fournit les connaissances opérationnelles et scientifiques nécessaires pour projeter, diriger, coordonner, installer et contrôler les processus de production dans l'industrie, gérer la qualité dans ces unités, participer à l'élaboration de nouvelles formulations alimentaires et de méthodes de conservation.

La technologie alimentaire est une science multidisciplinaire qui utilise la chimie, la biochimie, la physique, l'ingénierie des procédés et la gestion industrielle. Les scientifiques et les techniciens en alimentation sont chargés de s'assurer que les aliments sont sains, nutritifs et de la qualité exigée par les consommateurs.

La technologie de transformation des aliments forme l'étudiant sur la transformation et la conservation des matières premières pour satisfaire les besoins alimentaires du consommateur, garantissant une transformation des aliments agricoles dans la qualité et la sécurité du produit fini. Transformation des aliments désigne toute méthode utilisée pour transformer des aliments frais en produits alimentaires. Dans



cette transformation, une ou plusieurs des techniques suivantes peuvent être impliquées: lavage, coupe, pasteurisation, congélation, fermentation et conditionnement, parmi beaucoup d'autres.

Pour répondre à la demande croissante de techniciens et de personnel qualifiés dans le secteur des technologies alimentaires, les instituts techniques et les universités doivent élargir leur offre éducative en équipant les laboratoires concernés de machines et d'équipements adaptés.

DESCRIPTION GÉNÉRALE

À la suite de la culture de petites plantes compactes pour la préparation des aliments, nous avons conçu un banc multifonction pour la confiture, la marmelade, la sauce tomate et les sauces.

Le DL LAB50 vous permet de cuire, de concentrer et de mélanger, sous vide ou dans des conditions atmosphériques, de blanchir les fruits et légumes, de doser le produit encore chaud et de pasteuriser les récipients pleins et bouchés.

DESCRIPTION DU PROCESSUS

Composé de 3 sections et adapté aux opérations de cuisson, de dosage et de pasteurisation des récipients et récipients en verre. Utile pour la préparation de confitures et de jus.

La première section consiste en une casserole d'une capacité de 50 litres pour cuire des fruits et légumes ; le système fonctionne dans des conditions de vide et avec une température de traitement de 60°C. Le chauffage se fait au moyen d'une double couverture avec de la vapeur circulant autour du pot; un générateur électrique inclus dans le cadre du banc génère la vapeur.

La deuxième section est composée d'une unité de dosage, qui prélève le produit directement du récipient de cuisson et le dose à travers une vanne.

La troisième section est composée d'un réservoir de pasteurisation pour les conteneurs précédemment fermés manuellement. Le réservoir a une capacité de 240 litres et est équipé d'un panier qui peut être retiré à l'aide d'une grue manuelle. L'arrivée d'eau dans le réservoir de pasteurisation est toujours chauffée à la vapeur. Il est possible de travailler séparément avec la cuve et avec le réservoir de pasteurisation.

La capacité est d'environ 40 kg par cycle de production. La durée de chaque cycle dépend du produit final à produire. Equipé d'un boîtier de commande électrique, avec PLC, qui permet de sauvegarder la recette. Entièrement en acier inoxydable AISI 304. La banquette est montée sur roues.

Principales caractéristiques de la machine :

- La connexion à l'électricité est nécessaire pour son fonctionnement (triphase à partir du secteur).
- Alimentation en eau requise 500 l/h - 3 bar.



Caractéristiques techniques de la machine :

- Capacité nominale : 50 litres
- Puissance : 32 kW
- Dimensions : Largeur : 2700 mm, hauteur : 1150 mm, profondeur : 1600 mm
(hauteur au niveau de la surface de travail : 1000 mm)

Recommandations :

- Le DL LAB50 doit être connecté au réseau électrique pour fonctionner.
- Il est recommandé d'avoir une alimentation en eau et une évacuation d'eau (raccord de décharge haute température 2").
- Le DL LAB50 nécessite un compresseur 500 l/h - 7 bar.

Accessoires

Table de tri des légumes

Adapté à la préparation des aliments crus.



Machine à pulper les légumes

Machine qui permet l'élimination de particules telles que les graines, les talons, les déchets et autres produits indésirables dans l'obtention de la pulpe pour les jus, boissons, compotes ou purées.



2 chariots

Transporter des chariots à roulettes pour faciliter le transfert des aliments en vue de leur préparation





TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE



2 planches à découper

Pour fournir une surface plane et stable sur laquelle couper en toute sécurité, en plus de protéger la table et de prolonger la durée de vie des lames de nos couteaux de cuisine.



Ensemble de couteaux

Utilisé pour éplucher et couper des fruits ou des légumes à la table.



Coupe-légumes

Pour obtenir une coupe plus fine de légumes.



Éplucheur de légumes

Un ustensile de cuisine conçu pour éplucher finement la peau des légumes et des fruits et faire une bonne utilisation de leur pulpe.



Tabliers, gants (pour la protection contre les coupures et la température), chaussures de protection.

Porté ou tenu par le travailleur pour le protéger d'un ou de plusieurs risques au travail.



Solutions pour laver et désinfecter la machine à la fin du travail.

Les types de désinfectants les plus utilisés dans l'industrie alimentaire avec des performances élevées par rapport aux différents types de micro-organismes.



Cruches graduées (1 l – 3 l)

Pour mesurer les liquides chauds ou froids.





Balances 0-30kg

Déterminer le poids de la matière première, caractérisé par une précision et sensibilité élevées.



Réfractomètre

Pour quantifier le total de solides contenus dans une solution.



PH-mètre

Déterminer le degré d'acidité ou d'alcalinité.

