

# Tratamiento de calor continuo Especialistas en la Industria Alimentaria

Un concepto original,  
el uso de las técnicas de  
transporte por vibración  
tradicionales combinadas  
con un sistema  
cilíndrico y eléctrico  
de calentamiento que  
permiten un tratamiento  
por calor de productos  
alimentarios sensibles  
muy eficaz y económico,  
que no daña ni su color  
ni sus propiedades  
organolépticas.

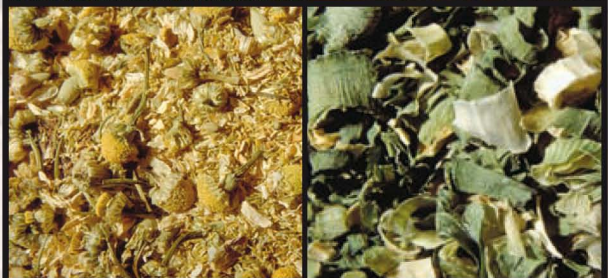
**DISEÑO**

**FABRICACIÓN**

**PROYECTO LLAVE  
EN MANO**

**REVTECH**

FRANCIA



# Tecnología

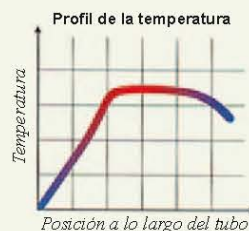
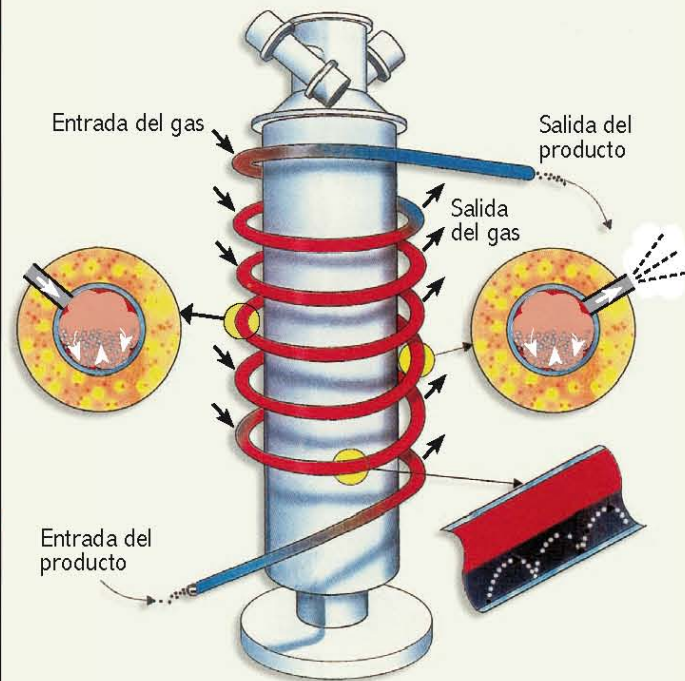
- Transporte por vibración basado en el principio de un tornillo elevador, usado específicamente para productos alimentarios frágiles
- Calor generado por impedancia eléctrica a través de las paredes del tubo
- Diseño cilíndrico cerrado que utiliza tubos de acero inoxidable
- Atmósfera controlada dentro del tubo
- Amplia gama de tiempo de residencia dentro de la misma unidad (hasta 30')
- Temperatura controlada (hasta 700°C)
- Diseño eléctrico que permite diferentes áreas de temperatura
- Caudal de producción hasta 10m<sup>3</sup>/h
- Espectro granulométrico de las partículas desde el polvo hasta varios centímetros sin causar daño alguno

# Aplicaciones

- Vapor esterilizador (hierbas aromáticas, especias, plantas medicinales, almendras, frutos secos)
- Torrefacción (semillas de sésamo, cacahuètes, almendras, pipas)
- Secado (especias, té)
- Extracción de la TCA de los corchos naturales en bruto
- Descascarado de los granos de soja y los guisantes
- Inhibición enzimática de los granos de soja
- Extracción de la esencia (humo líquido extraído del serrín)
- Tostado (viruta para el vino, sabor a trigo)
- Refrigeración (de todo tipo de productos)

# Ventajas

- Bajo consumo de energía (<80kW/Ton par la línea de esterilización, 120kW/Ton para la línea de torrefacción)
- Corriente continua, temperatura precisa (+/-1°C) y tiempo de residencia perfectas
- Homogeneidad perfecta y constante debida al sistema vibrante de lecho fluidizado
- Preserva productos alimentarios sensibles (color y sabor) durante el proceso de esterilizado
- Flujo bajo de gas para poder ser utilizado a través del sistema (aire, vapor, ...)
- Diseño hermético → atmósfera controlada perfectamente
- Funciona a presión atmosférica para la descontaminación a cualquier temperatura
- Arranque rápido (200°C en 5') ya que no hay elementos refractarios
- Ninguna zona muerta → limpieza fácil usando pirólisis y/o con chorros de agua con obús
- Sin sellos mecánicos → costes de mantenimiento insignificantes
- Se requiere poco espacio
- Operación completamente automática
- Energía eléctrica, ningún problema de calidad liado a la presencia de la combustión de gases



**REVTECH**

[www.revtech.fr](http://www.revtech.fr)

ZA Champ Trentenier  
07800 Charmes-sur-Rhone  
FRANCIA  
Tel: +33 475 60 16 26  
Fax: +33 475 60 16 27  
Email: [revtech@revtech.fr](mailto:revtech@revtech.fr)