

**Компания, специализирующаяся в области  
оборудования для непрерывной тепловой  
обработки в пищевой промышленности**

Оригинальная концепция, использование традиционной вибрационной системы перемещения в сочетании с трубчатой системой с электрическим нагревом позволяет обеспечить высокоэффективную и экономичную тепловую обработку чувствительных пищевых продуктов, не изменяя их цвета или органолептических свойств.

**РАЗРАБОТКА  
ИЗГОТОВЛЕНИЕ  
ПРОЕКТЫ «ПОД КЛЮЧ»**

**REVTECH**

**FRANCE**



# Технология

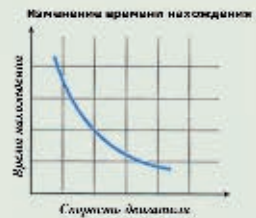
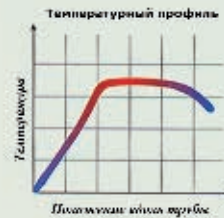
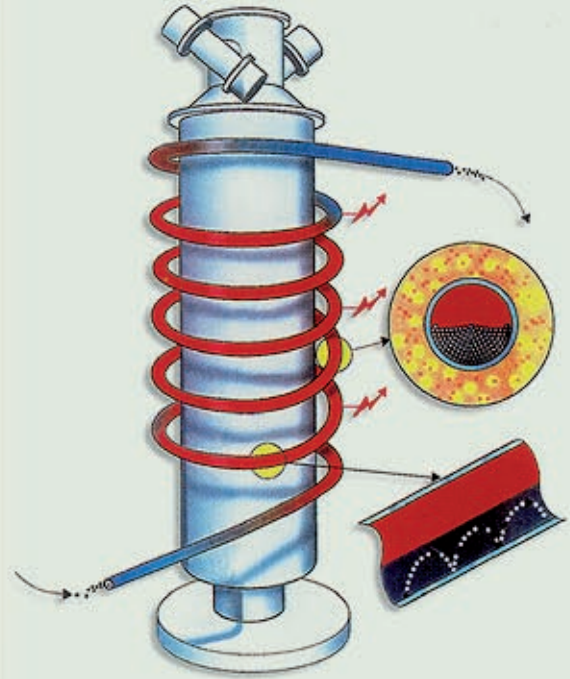
- Вибрационная система перемещения основана на принципе спирального подъемного устройства, особенно часто используемого для хрупких пищевых продуктов
- Чистый источник генерирования тепла: электричество
- Закрытая трубчатая конструкция с использованием трубопроводов из нержавеющей стали
- Контролируемая атмосфера внутри труб
- Широкий диапазон времени нахождения продуктов в одной и той же установке (до 30')
- Управление температурой (до 700°C)
- Электрическая система позволяет иметь несколько разных температурных зон
- Скорость потока: до 8 м<sup>3</sup>/ч
- Размер частиц: в диапазоне до нескольких сантиметров

# Области применения

- Стерилизация паром (ароматические травы, специи, лекарственные растения, морские водоросли)
- Обжаривание (семена кунжута, семена подсолнечника, арахис)
- Сушка (специи, чай)
- Целенаправленное удаление молекул летучих веществ (пробка, опилки)
- Ингибирование действия фермента и удаление оболочки сои
- Экстрагирование запахов
- Поджаривание (пшеничная мука, древесная стружка для вина)
- Охлаждение (все пищевые продукты)

# Преимущества

- Низкие потребности в энергии (<100 Вт/кг)
- Отличный режим потока, точная температура (+/- 1°C) и время нахождения продуктов
- Отличная и постоянная однородность благодаря системе вибро-флюидизации
- Обеспечивается сохранение свойств пищевых продуктов (органолептических свойств или летучих веществ, содержащихся в масле)
- Низкий расход пара для стерилизации: 40 кг/ч для 1200 кг/ч черного перца
- Работа при атмосферном давлении с обеззараживанием при любой температуре
- Быстрый запуск ввиду отсутствия элементов из огнеупорных материалов
- Отсутствие мертвых зон → легкая очистка с использованием пиролиза и/или прочистки механическими средствами
- Отсутствие механических уплотнений → низкие затраты на техобслуживание
- Герметичная конструкция
- Не требуется много места
- Полностью автоматическая работа
- Использование электроэнергии, не возникает проблем с качеством в связи с наличием горючих газов



# REVTECH

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

Представительство в России и СНГ:

Тел.: + 7 495 937 22 97  
факс: + 7 495 502 97 47  
моб.: + 7 903 708 64 40  
k.varderesyan@rieckermann-services.com

ZA Champ Trentenier  
07800 Charmes-sur-Rhone  
FRANCE  
Tel: 33 475 60 16 25  
Fax: 33 475 60 16 27  
Email: [revtech@revtech.fr](mailto:revtech@revtech.fr)