

Planta hidrotérmica de cocción

Con la planta hidrotérmica se pueden tratar productos que exijan temperaturas de más de 100 °C. Por la introducción de vapor se alcanza una temperatura máxima de 150 °C en la planta. El producto es tratado con vapor directamente. El cocedor trabaja

de manera continua y es alimentado a través de esclusas de alimentación intermitente. El tiempo máximo de cocción es 25 a 30 minutos. En la planta se pueden también remojar productos en agua con una temperatura máxima de 90 °C.

Durante la fase de remojado el agua es circulada permanentemente en el depósito de remojo para asegurar una absorción uniforme del agua por el producto.

Ventajas de la planta nueva:

- Se pueden alcanzar unas temperaturas muy altas.
- Tratamiento uniforme debido a bajos niveles de capa.
- Tratamiento cuidadoso – ningún impacto mecánico sobre el producto como en el caso del extrusor o expander.
- Ningunas pérdidas de producto al arrancar y parar la planta.
- Menos esfuerzo de limpieza
- Autoclave trabajando continuamente



Planta hidrotérmica de cocción en la planta piloto de KAHL, Reinbek

Tratamiento hidrotérmico KAHL



- biológico
- estéril
- higiénico
- decontaminado

Seguridad en la
fabricación y el
tratamiento de
productos.

Planta hidrotérmica de cocción



Se puede utilizar la planta piloto para:

- Remojar y cocer productos
- Efectuar un tratamiento higiénico a temperaturas de hasta 150 °C
- Esterilizar
- Secar
- Inactivar los amargantes en habas, guisantes, colza y soja
- Tratar especias
- Producir bulgur y otros cereales, como centeno, cebada, mijo, espelta, grano verde de espelta, trigo sarraceno o maíz, copos de avena



AMANDUS KAHL GmbH & Co. KG

Dieselstrasse 5-9
D-21465 Reinbek / Hamburgo
Teléfono: +49 (0)40 727 71 - 0
Fax: +49 (0)40 727 71 - 100
info@amandus-kahl-group.de
www.akahl.de

Ventajas de la planta operada bajo presión en comparación con plantas sin establecimiento de presión:

- Se pueden alcanzar mayores temperaturas y con eso un mejor desdoblamiento de los almidones.
- Mejor tratamiento higiénico
- Tratamiento más uniforme de los productos, ya que se puede operar la planta con un menor nivel de capa.
- Menos pérdidas de producto, ya que el producto es tratado enseguida al arrancar la planta.
- Menos esfuerzo de limpieza, más baja altura de construcción
- También es posible operar la planta bajo vacío.
- Se pueden hacer ensayos en la planta piloto de KAHL.

La planta hidrotérmica de cocción permite un tratamiento higiénico de hasta 150 °C

AMANDUS KAHL IBÉRICA S.L.

C/ Resina 33 G Nave 14
CP: 28021 Madrid / España
Tel: +34 91 527 15 31
Fax: +34 91 530 43 60
kahliberica@akahl.es
www.akahl.es