

Productos alimenticios



CTriturar/desmigajar:

Trituración estructural específica. Desmigajadores, molinos quebrantadores de rodillos y desmenuzadores para pequeñas, medias y altas capacidades de producción.

Mezclar:

Para la mezcla continua de sólidos con líquidos o para mojar sustancias granulosas/pulverulentas. Sustancias portadoras harinosas, granulosas, fibrosas o floculosas se mezclan con líquidos sin grumos.

Granular:

Procesamiento y compactación de los productos más diversos con respecto a la estructura, el peso a granel, la humedad, la capacidad aglutinante y el tamaño de las partículas. Conversión de productos pulverulentos, fibrosos, en pedazos gruesos y pastosos en gránulos uniformes de diferentes tamaños.

Secar/enfriar:

Diseño técnico individual para el respectivo producto y determinación de las propiedades de secado y/o enfriamiento.

Ejemplos de productos:

- Productos instantáneos (bebidas en polvo, vitamina C)
- Masa de chocolate
- Especias
- Té
- Cereales
- Leguminosas
- Semillas oleaginosas



Tostar:

Tueste de cargas, tueste perfilado y tueste suave para todas las necesidades del mercado desde el tueste convencional hasta el tueste rápido.

Triturar:

Los diferentes grados de molienda se logran con rapidez y precisión. Amplia selección de rodillos y un sistema de rodillos multipaso e intercambiable.

Ejemplos de productos:

- Café, cacao
- Nueces
- Semillas (p. ej. semillas de girasol)
- Cereales (p. ej. malta)
- Té (p. ej. de hibisco)



Aglomerar:

Transformación de polvos en partículas. Engrosamiento de las sustancias en polvo, para conseguir la ausencia de polvo, la fluidez, el ajuste de la densidad aparente y de masa apisonada, la mejora de las propiedades instantáneas y de granulación.

Granular por rociado:

Formación de gránulos a base de materias primas líquidas (soluciones, suspensiones). En la mayoría de los casos se producen gránulos redondos libres de polvo. En la granulación por rociado (tipo de encapsulado) la sustancia disuelta está encapsulada en una estructura sólida.

Seca/enfriar/calentar:

Tratamiento térmico de productos a granel. Ajuste de un contenido de humedad restante deseado, interesante en el caso de productos de alta calidad y requisitos especiales de higiene.

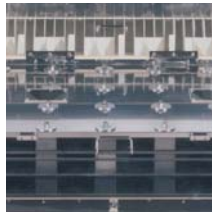
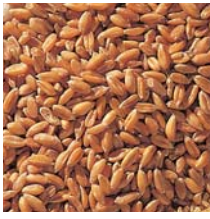
Recubrir:

Aplicación de una capa de recubrimiento definida y cerrada sobre una sustancia sólida y granulosa.

Ejemplos de productos:

- Mezclas de polvo de cacao
- Alimentos para bebés
- Sopas y salsas
- Sabores
- Ácido cítrico
- Lecitina
- Gelatina
- Lactosa
- Harina
- Leche en polvo
- Enzimas

Food



Limpiar:

Separación previa y fina así como eliminación de impurezas gruesas, pequeñas, pesadas y ligeras. Pisos de criba variables, diferentes anchuras de trabajo.

Clasificar:

Separación precisa y detección de las más pequeñas diferencias de tamaño y peso para la clasificación de las fracciones de grano antes del procesamiento. Separación y clasificación de los productos con máquinas cribadoras y/o separadoras.

Descascarillar:

Descascarillado y separación controlados de diferentes cereales y legumbres, eliminación de capas de micotoxina, diferentes grados de descascarillado.

Blanquear:

Flexibilidad y control en el procesamiento de diferentes variedades con diferentes grados blanqueadores por la forma y la hendidura ajustable entre rotor y criba.

Cocer/higienizar:

Cuidadoso e uniforme acondicionamiento de larga duración por el control separado de temperatura, humedad, tiempo de retención, acción mecánica y presión. Tratamiento higiénico, mejor utilización de los nutrientes, modificación del almidón, degradación e inactivación de los inhibidores, solubilidad de la proteína.

Extrusionar:

Los componentes se amasan y se cuecen - y a la salida se forman y se cortan. Moldeado flexible para diferentes productos con matriz de ajuste hidráulico.

Ejemplos de productos:

- Trigo, bulgur
- Trigo duro
- Cebada
- Centeno
- Sorgo
- Avena
- Legumbres
- Alforfón
- Arroz
- Semillas oleaginosas (semillas de girasol, semillas de colza, habas de soja)
- Té y especias
- Cereales y snacks



Congelar/refrigerar:

Determinación de las propiedades de congelación y/o refrigeración para el diseño técnico individual del respectivo producto.

Ejemplos de productos:

- Productos de panadería
- Pastas
- Platos total y parcialmente preparados
- Pizza
- Pescado, carne y aves
- Frutas, verduras y setas
- Productos de patatas y patatas fritas
- Helados

AMANDUS KAHL
NEUHAUS NEOTEC
HEINEN DRYING®
SCHULE MÜHLENBAU
HEINEN FREEZING

Grupo KAHL

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.amandus-kahl-group.de