FICHE TECHNIQUE

EZ_FPC

Flash pasteurisation et carbonatation

EZ_FPC est une gamme fabriquée à la demande. Débit, traitement et équipements sont dimensionnés selon le besoin: EZ_FPC 4000 et EZ_FPC 8000 sont des exemples, pas une limite de capacité de Tiko Innov.



Vue de conception de l'exemple EZ_FPC 4000

Exemple EZ_FPC 4000: caractéristiques

Débit maximum de l'exemple EZ_FPC 4000	4 000 L/h; autres capacités sur demande
Température de sortie	4 à 6 °C
Chauffage	Vapeur, via une boucle d'eau chaude régulée
Refroidissement final	Eau glycolée
Carbonatation	Automatique
Cuve tampon	Inox, 250 L
Gestion des recettes	Intégrée
Interface opérateur	IHM 17″ pour une machine seule; 27″ en configuration combinée
Automates industriels	Schneider M241; Exclusivement Schneider Electric ou Siemens
Capteurs	IFM
Accès à distance	Ubiquity, activé nativement sur la gamme EZ automatique

EZ_FPC

Fonctionnement et options

Une gamme, plusieurs capacités.

L'exemple EZ_FPC 4000 présente un débit maximum de 4 000 L/h. Une EZ_FPC 8000 peut être étudiée pour un besoin de 8 000 L/h; d'autres débits sont possibles sur demande. Ces chiffres désignent des configurations, et non le débit maximum de la gamme ou de Tiko Innov. Le produit, le protocole thermique, la carbonatation, les utilités et l'implantation définissent la solution.

Procédé et équipements

La configuration EZ_FPC 4000 traite jusqu'à 4 000 L/h. L'échangeur réutilise les calories du produit traité pour préchauffer le produit entrant. Une boucle d'eau chaude régulée et un échangeur alimenté en vapeur chauffent le produit selon la recette. Le tube de maintien est dimensionné selon le débit, la température et le temps de traitement requis. Le refroidissement final par eau glycolée prépare le produit à la carbonatation. L'injection et la régulation du CO_2 sont automatiques. Une cuve tampon accompagne la continuité de production.

Options et étude du projet

Applications: bières, jus de fruits, boissons fermentées, aromatisées et sans alcool. Options: mesure et régulation du CO_2 Anton Paar, automate Siemens et instrumentation spécifique. Équipements: pompe et échangeur, tube de maintien, lavage automatique et télémaintenance. Le protocole thermique et ses paramètres sont définis selon le produit et les conditions réelles de production.

Combiner les machines, centraliser la gestion.

Une machine seule dispose d'une IHM de 17″. Un ensemble combiné, par exemple EZCIP + EZF, passe à une IHM de 27″ pour plus de confort. La gestion centralisée des deux machines peut représenter jusqu'à 15 000 € d'économie selon la configuration, par rapport à deux gestions séparées. Le montant est précisé sur le devis.

Les valeurs décrivent la configuration présentée. Le dimensionnement, les utilités et les performances sont à confirmer selon le produit et les conditions réelles d'exploitation.

Parlons de votre projet

societe@tikoinnov.com · +33 (0)4 94 99 83 79