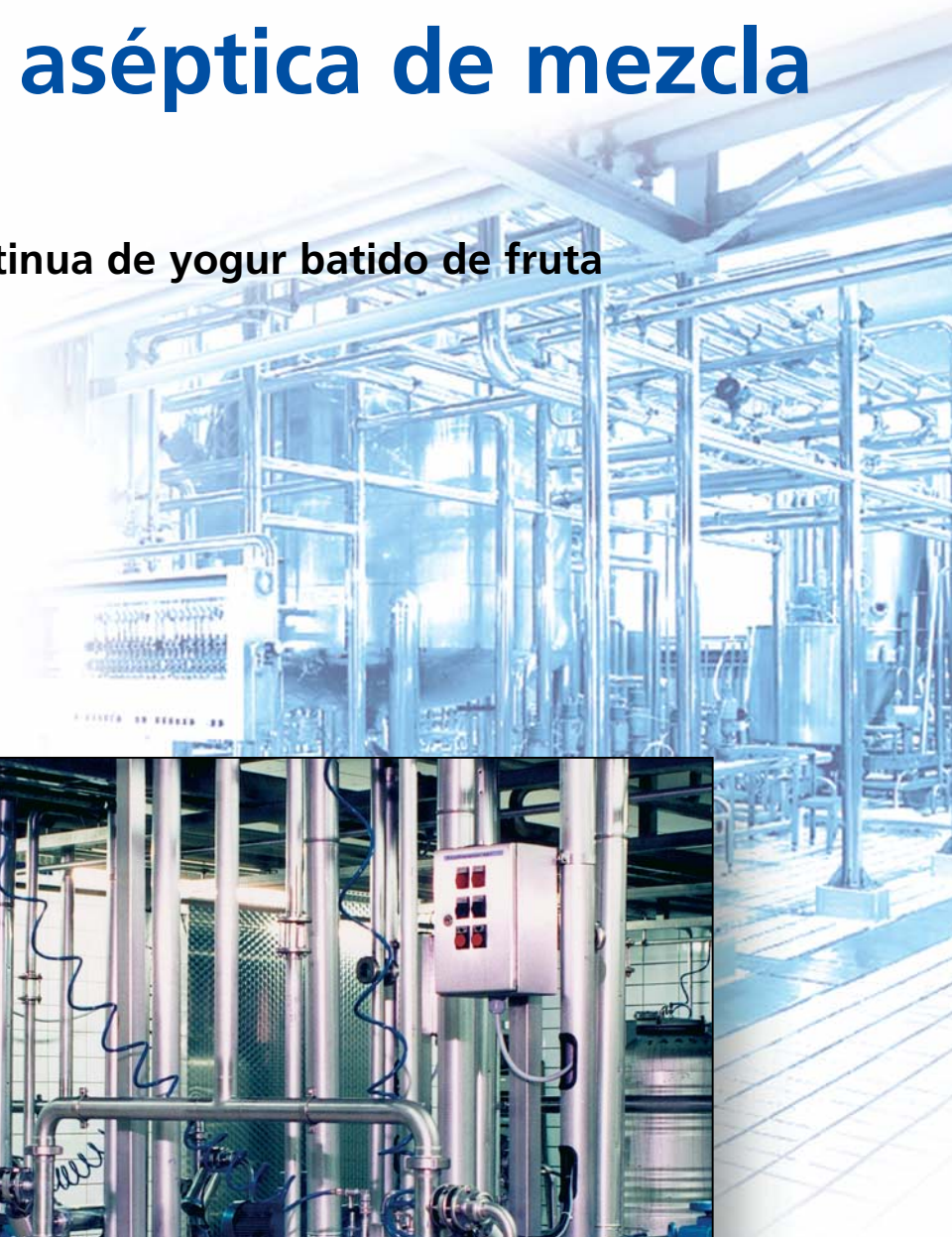


# Instalación aséptica de mezcla de frutas

para la producción continua de yogur batido de fruta



La instalación aséptica de mezcla de frutas se emplea para una producción continua y aséptica de yogur batido de fruta. El concentrado de fruta se suministrará en contenedores como producto estéril. El yogur térmicamente tratado, como una masa blanca, es alimentado desde la instalación de maduración a la mezcladora. Mediante un control de relación preciso se dosificará el concentrado de fruta. A continuación se mezclará el yogur de fruta en una mezcladora dinámica y acto seguido transportado a la máquina llenadora. Para la producción continua de yogur de fruta la instalación de mezcla de frutas tiene dos puntos de acoplamiento para los contenedores de fruta que se puede esterilizar por separado.

#### Ventaja: Técnica aséptica

Antes de cada inicio de producción, la instalación de mezcla de frutas será completamente esterilizada y limpiada soplando aire estéril. La mezcladora específicamente construida, está equipada con un cierre de anillo deslizante esterilizado. Desde luego que en la versión aséptica está integrado un control de temperatura en todos los puntos de intersección. Los puntos de acoplamiento de los contenedores de fruta incluyendo sus conexiones son permanentemente controlados, consultados por su posición y nuevamente esterilizados antes de cada producción.

#### Ventaja: Premontaje completo

La instalación aséptica de mezcla de frutas está premontada como unidad en un marco base lista para ser conectada. Este premontaje completo reduce los trabajos de montaje en el lugar que va a ser usada. También se ha tomado en consideración los requerimientos de un diseño higiénico.

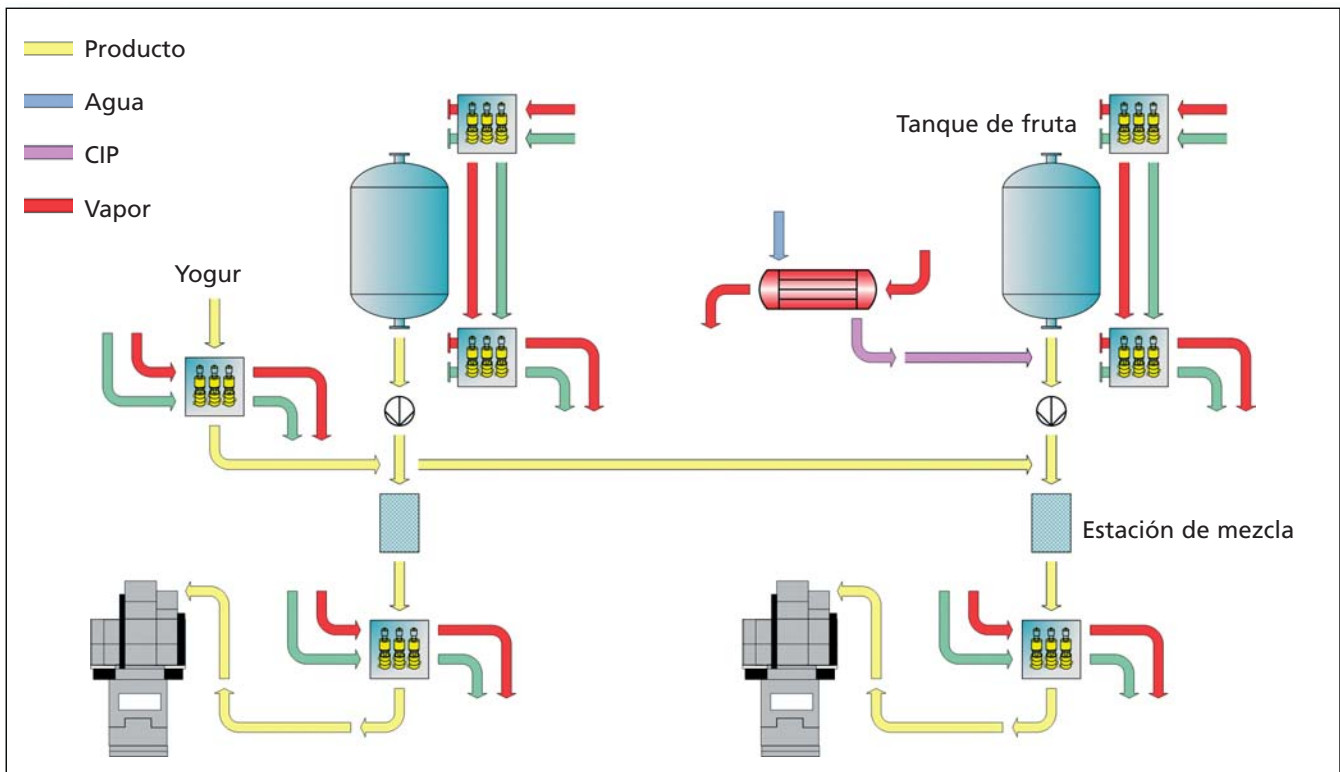


Diagrama de flujo de la instalación aséptica de mezcla de fruta