

# Station aseptique de mélange de fruits

pour une production continue de yaourt aux fruits brassé



La station aseptique de mélange de fruits est utilisée pour la production aseptique continue du yaourt brassé. La préparation de fruits est livrée comme produit stérile en conteneurs. Le yaourt traité thermiquement, comme masse blanc, est alimenté de l'installation de maturation vers le mélangeur. La préparation de yaourt est ajoutée par une commande du rapport précise. Par la suite, le yaourt aux fruits est mélangé dans un mélangeur dynamique et alimenté immédiatement vers l'installation de remplissage. Pour une production continue de yaourt aux fruits, la station de mélange de fruits est équipée de deux accouplements stérilisables séparément pour conteneurs de fruits.

**Avantage: Technique aseptique**

La station de mélange de fruits est stérilisée complètement avant chaque production et purgée en utilisant air stérile.

Le mélangeur, spécialement construit, est équipé d'une garniture étanche à anneau glissant.

Dans la version aseptique, le contrôle de température de tous les points d'intersection est également bien entendu.

Les accouplements des conteneurs de fruits ainsi que leurs connexions et leurs positions sont surveillés en permanence et stérilisés de nouveau avant chaque production.

**Avantage: Prémontage complet**

La station de mélange de fruits est prémontée comme unité prête pour raccordement sur un cadre de base. Ce prémontage complet diminue les travaux de montage sur site en considérant aussi les exigences d'une conception hygiénique.

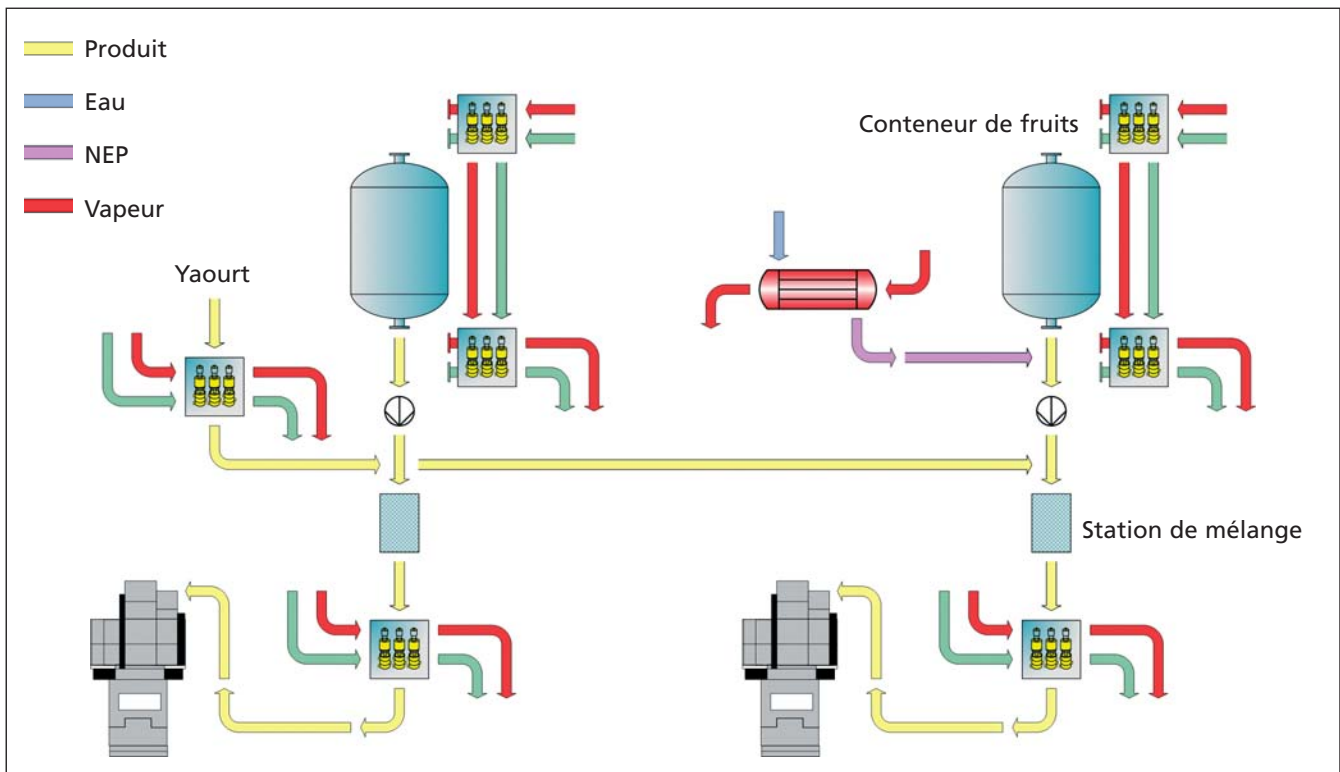


Schéma fonctionnel de principe de la station de mélange de fruits aseptique