

Alimentación por tolva flexible



GRAVIPES, S.L.

Técnicas Industriales

LA APLICACIÓN

Mediante la tecnología de dosificación se puede, además de optimizar procesos de fabricación con relación a la cantidad y el tiempo, aumentar la seguridad de los trabajadores.

Algunos de los sectores de uso de la tecnología de dosificación son las industrias química, plástica, alimentaria o farmacéutica. Con diferentes sistemas de dosificación se introduce la materia sólida y líquida como polvos, gránulos, copos, virutas y fibras o aceites, aditivos líquidos u otras durante el proceso de fabricación.

DATOS DEL PROCESO

Dosificadores: FlexWall de Brabender Technologie.

Tipo: gravimétricos y volumétricos.

Materiales: granza, polvo y copos.

Rango de dosificación: de 2 Kg/h hasta 25.000 Kg/h.

Requisitos: ATEX, sanitario, alimentario y pharma.

LA SOLUCIÓN

El dosificador FlexWall Plus de Brabender es un alimentador compacto de medida para prácticamente todos los ingredientes a granel conocidos. Se basa en el principio de alimentación por medio de una tolva flexible de poliuretano con paletas agitadoras exteriores. Su diseño trapezoidal de paredes divergentes garantiza un flujo de masa constante, sin bóvedas. Los diferentes husillos intercambiables permiten una adaptación óptima.

BENEFICIOS PARA EL USUARIO

- Equipo robusto.
- Escaso mantenimiento.
- Fácil desmontaje.
- Facilidad de limpieza
- Electrónica de mando y regulación integrada.
- Opción de motor pivotante.
- Forma trapezoidal.
- Posibilidad de múltiples configuraciones.



La filtración, clave para un buen vino



bürkert
FLUID CONTROL SYSTEMS

El I+D de la micro filtración Bürkert aporta modernidad a la tradición vitivinícola con nuevos proyectos como la desalcoholización parcial y otras soluciones para mejorar la calidad del vino.

LA APLICACIÓN

La filtración es un proceso fundamental para obtener un buen vino. Tanta importancia como la variedad de uva tiene la filtración en el resultado final porque purifica, elimina turbidez, fija el color y respeta aroma y sabor. Este proceso, posiblemente el menos conocido por el gran público, se realiza después de la maduración o fermentación y de él depende en gran parte la calidad del producto final. Así, las denominaciones Penedés, Terra Alta, Alella, Priorat, entre otras, han sabido ganarse el favor de los consumidores en mercados nacionales y de exportación.



LA SOLUCIÓN

Las soluciones de Bürkert son de aplicación cualquiera que sea la calidad vino: tinto, blanco, mosto, sidra. Desarrolla y produce fibras y membranas, integra sus módulos en equipos automáticos y semi automáticos a medida para vino, y también en equipos de filtración para vinagre y sidra.

BENEFICIOS PARA EL USUARIO

- Bajo mantenimiento.
- Mejores condiciones de higiene.
- Sin manipulaciones de los filtros.
- Evita las tortas.