

# VARIOMIX®

Keverőhűtés – gyorsan és hatékonyan



## Előnyök:

- Keverőhűtés cseppfolyós N<sub>2</sub> és CO<sub>2</sub> gázokkal, alsó vagy felsőbeinjektálással
- Pontosan szabályozható hőmérséklet
- Száraz hűtés: nincs szükség hideg vízre vagy jégdarára
- Utólagosan is beépíthető technológia meglévő keverőkbe

## Keverőhűtés cseppfolyós N<sub>2</sub> és CO<sub>2</sub> gázokkal - pontosan szabályozható keverőhőmérséklettel

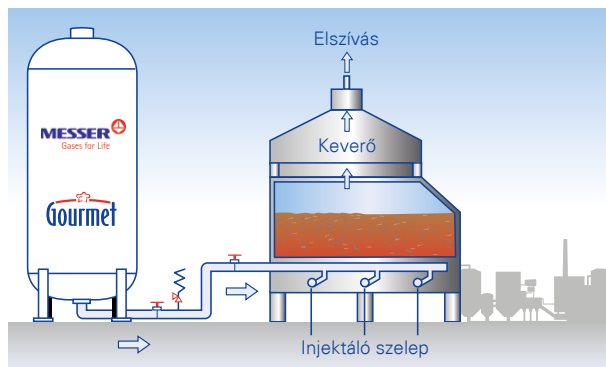
Számos keverési folyamat során elengedhetetlen a termék hőmérséklet szabályozása. Az optimális hőmérséklet elérésére kifejlesztett leggyorsabb módszer a Variomix® eljárás.

A Variomix® eljárás során cseppfolyós nitrogént vagy cseppfolyós szén-dioxidot hűtőanyagként adagolnak a hűteni kívánt termékhez. Különösen akkor hatékony a folyamat, ha a gázt a keverőedény alján keresztül, közvetlenül a termékhez adagolják. Ez a Messer által kifejlesztett visszacsapó szelepes gázfúvókákkal valósul meg.

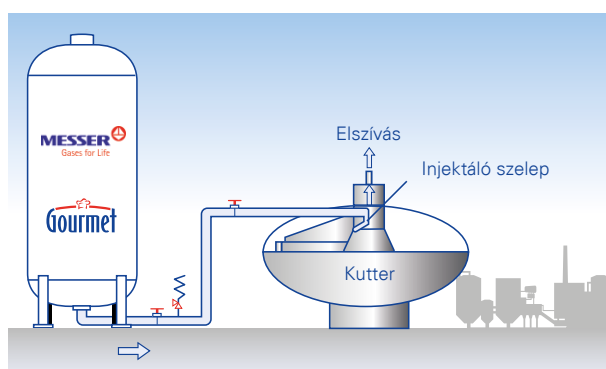
A fúvókák a bevezetett gáz nyomására nyílnak meg és nem igényelnek további energiát vagy fűtést. Kialakításuk megakadályozza, hogy a termék maradványai vagy a tisztítóvíz, tisztítószerek a gázvezetékbe juthassanak.

### A Variomix® különösen alkalmas:

- egyenletes húsösszetétel kialakítására a keverés során a keverő-darálóban
- hústermékek aprítására, hús alapanyagok aprítottsági fokának növelésére az aprító-keverő berendezésben
- szárnyasfélékből formázott hús előállítására (már a keverési folyamat során szükséges a hús mínusz 2-3 °C-ra való hűtése)
- sütőiparban tésztahútsre
- szárazkeverékek, mint szárazlevesek előállítására (különösen, ha zsírt is adnak hozzá)
- porformájú sütőipari keverékek gyártására (például liszt és zsírok, vagy lecitin keveréke sütőszerekhez)



Keverőhűtés alsó gázbeinjektálással



Kutterhűtés felső gázbeinjektálással

### A Variomix® eljárás további előnyei:

- a hűtőanyag közvetlenül a keverőbe történő adagolása miatt kivételesen gyors a hűtési folyamat
- pontosan szabályozható hőmérséklet
- a közvetlen gázadagolás miatt optimális kihasználtság
- más eljárasmódokkal szemben gazdaságosabb hűtőanyag-felhasználás
- keverőbe egyszerűen és utólagosan is integrálható, beépíthető hűtőanyag-ellátás
- higiénikus rendszer
- minimális karbantartási igény

A Variomix® eljárással, valamint személyes tanácsadással kapcsolatban keresse bizalommal alkalmazástechnikai mérnökeinket.

További élelmiszeripari alkalmazásainkról információért látogasson el honlapunkra: [www.messer.hu](http://www.messer.hu)

**MESSER**   
Gases for Life

**Messer Hungarogáz Kft.**  
1044 Budapest, Váci út 117.  
Tel. 06 1 435 1100  
Fax: 06 1 435 1101  
info@meser.hu  
www.messer.hu

Part of the Messer World 