

Variomix®

快速高效的搅拌冷却



优势：

- 天然冷气冷却产品，体现环保
- 提高生产率—每日更多的生产批次
- 无需冷水或碎冰
- 低消耗
- 卫生
- 具有成本效益
- 维修率低



N₂ 和 CO₂ – 气体作为冷却介质的搅拌冷却：快速精确

许多搅拌过程需要精确控制搅拌温度。Variomix® 工艺是迄今为止获得最佳温度的最快方式。

Variomix® 工艺通过添加适当剂量的液氮 (LIN) 或液态二氧化碳 (LCO₂) 作为冷却剂。当冷却剂经由搅拌器或槽的底部注入而直接进入物料时，效果尤为突出。梅塞尔开发的 Clapet 喷嘴能实现此过程。

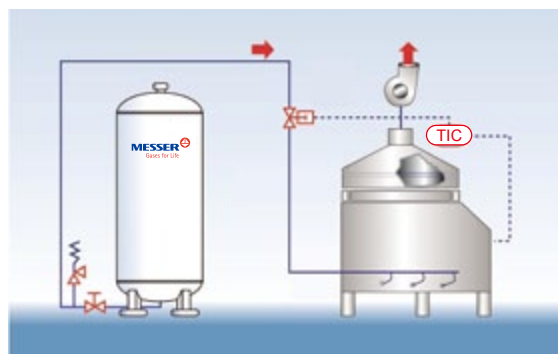
Clapet 喷嘴采取自介质控制方式在冷却剂气体压力作用下打开，无需额外的能量或加热。设计防止了产品残留物或清洗水渗透进喷嘴。此外，Variomix® 工艺经核准后可以集成到搅拌机的控制系统中。



Variomix 特别适合：

- 在搅拌机里对肉进行规格化
- 肉类产品的中间加工过程，如在搅拌研磨机里
- 家禽肉加工成型肉（这里成型肉在搅拌过程中必须冷却到 -2°C 到 -3°C）

- 烘焙行业里的揉面机冷却过程，实现无升温的工艺
- 生产干料混合物，如汤粉（尤其是当添加了脂肪）
- 粉状产品的灌装，如裹有脂肪或卵磷脂的面粉，制成烘焙用混合物料



更多的优势：

- 通过在搅拌机中直接注入冷冻剂以致极速冷却
- 精确的温度控制
- 通过直接接触产品（大的换热表面）使冷却剂发挥最佳效用
- 冷却剂消耗较其他工艺低
- 通往搅拌器的冷却剂供应系统设置简单
- 可以翻新改造



MESSER
Gases for Life

梅塞尔格里斯海姆（中国）投资有限公司
地址：上海市淮海中路 381 号
中环广场 33 楼
邮编：200020
电话：+86 21 2312 6666
传真：+86 21 6391 6860
communications@messer.com.cn
www.messergroup.cn